デロンギ
全自動コーヒーマシン
AUTOMATIC CAPPUCCINO
型番 ESAM1500DJ
取扱説明書

MADE IN ITALY

このたびは、デロンギ全自動コーヒーマシンESAM1500DJをお求めいただき、誠にありがとうございました。本製品を正しく安全にお使いいただくために、ご使用前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、保証書と共に大切に保管してください。

もくじ

ご使用前に

特長 1
安全上のご注意 .... 2～5
各部の名称とはたらき .... 6～7
初めてお使いになる前に 8
　空気抜きと内部洗浄 .... 8～10
　表示言語の設定 10
　水硬度の設定 .... 11～12
　その他知っておいていただきたいこと ... 13

エスプレッソコーヒー

コーヒーの抽出（豆を使う）... 14～16
コーヒーの抽出（パウダーを使う）... 17～19
　コーヒーの抽出量を変更するには . 20
　グラインダーの調整 20
　より熱いコーヒーをお好みの場合は .. 21
　うまく淹れられなかったときは .. 22
　お好みの味を見つけるには . 23～24
ドリップタイプコーヒーの抽出 ..25～26

カフェラテ カプチーノ

カプチーノ / カフェラテの作りかた .... 27～30
スチームミルク / フロスミルクの作りかた .... 31～32

その他

給湯の使いかた 33

お手入れ

お手入れ .... 34～42

こんなとき

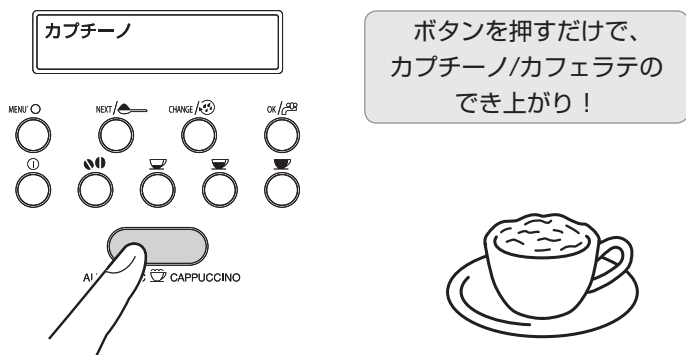
いろいろな設定の変更 43
　カプチーノ/カフェラテ用の
　　コーヒーと牛乳の抽出量を変更する .. 43
　お湯の抽出量を変更する 44
　時計をセットする 44
　自動スタートさせる 45
　コーヒーの抽出温度を変更する 47
　自動オフの時間を変更する 48
　プログラムをリセットする 49
故障かな？ 51
仕様 52
アフターサービスについて 53

※（豆アイコン）：コーヒー豆を使用する場合
（パウダーアイコン）：コーヒーパウダーを使用する場合
（豆/パウダーアイコン）：コーヒー豆またはコーヒーパウダーを使用する場合

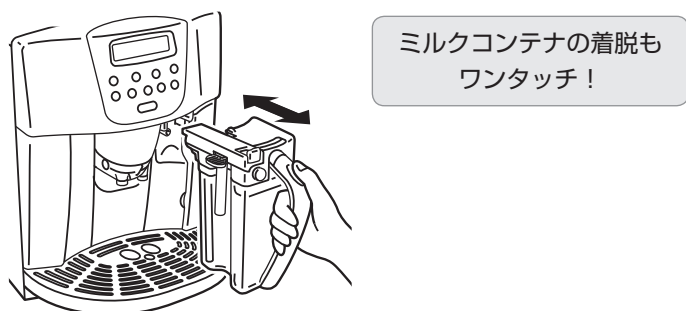
特長

カプチーノ/カフェラテをワンタッチで抽出

ボタンを押すだけで、スチームミルク/フロスミルクとコーヒーが自動的に抽出されますので、簡単にカプチーノやカフェラテができます。

ボタンを押すだけで、
カプチーノ/カフェラテの
でき上がり！

フロント着脱式ミルクコンテナ

簡単に着脱でき、使わないときはそのまま冷蔵庫で保存できます。

ミルクコンテナの着脱も
ワンタッチ！

設定は簡単で自由自在

ボタンを押すだけで、コーヒーの濃さ、抽出量、温度などを自由自在に設定できます。
また、牛乳の泡立ち具合もラテ用からカプチーノ用までお好みで調整可能。多彩なプログラムでお好みの味をお楽しみいただけます。

主なプログラム

コーヒー抽出量	ショート、ミディアム、ロング
コーヒー濃度	Extraマイルド、マイルド、スタンダード、ストロング、Extraストロング
抽出温度	低め、普通、高め
コーヒーの種類	豆、パウダー
ミルク	カプチーノ用フロスミルク、カフェラテ用スチームミルク
カップ数	1杯または2杯

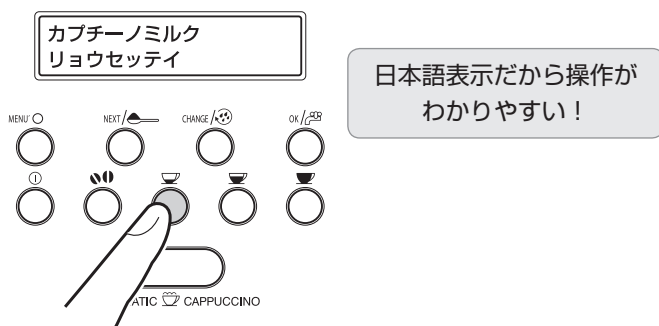
全機能フロントオペレーション

コーヒーの抽出、ミルクコンテナや給水タンクの着脱など、すべての操作を前面から行える省スペース設計です。

オペレーションガイドで簡単操作

液晶ディスプレイにはオペレーションガイドが日本語（カタカナ）で表示されますので、どなたでも簡単に設定や操作が行えます。表示言語は英語、イタリア語もお選びいただけます。

カプチーノミルク
リョウセッテイ

日本語表示だから操作が
わかりやすい！

お手入れも簡単！

■ 自動洗浄機能付き

電源 ON/OFF 時に抽出口より熱湯が少量出て、自動的に内部洗浄が行われます。

■ ミルクコンテナ簡易洗浄機能付き

CLEAN ボタンを押すだけで、ご使用後のミルクノズルを簡単に洗浄できますので、いやな牛乳のにおいも残りません。

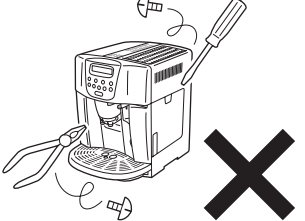
■ 着脱可能な抽出ユニット

取り外し、サッと水またはぬるま湯で洗うだけで OK です。

安全上のご注意 各注意事項を、必ずお守りください。

1. ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。
2. ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。
3. 注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「危険」「警告」「注意」の３つに分け、明示しています。

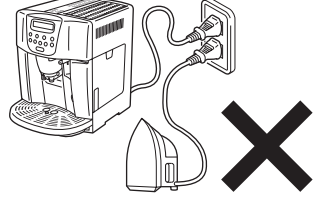
危険	警告	注意
この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う危険が切迫して想定される」内容です。	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

4. 各注意事項には、「禁止」または「強制」を促す絵表示が付いています。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。
：禁止　：接触禁止　：水ぬれ禁止	：指示を守る
：分解禁止　：ぬれ手禁止	：電源プラグを抜く

危険

・自分で絶対に分解・修理・改造は行わない
感電・火災の原因になったり、異常作動してケガをすることがあります。

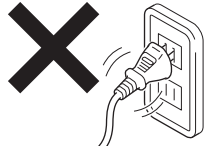
警告

電源／コンセントについて

・電源は交流 100V (50/60Hz) で「15A 125V」と記されている壁面のコンセントに直接差し込む
他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。

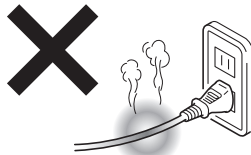
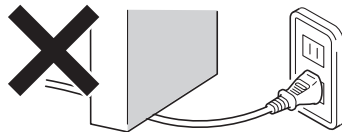
・コンセントは本製品だけ（単独）で使用する
コンセントの差込み口が２つある場合は、片方の差込み口を使用せず、空けたままにしてください。

⚠ 警告

電源／コンセントについて

・**取り付けの悪いコンセントは絶対に使わない**
取り付けの悪い（ガタツキのある）コンセントや差込み口（刃受）のゆるいコンセントは、絶対に使用しないでください。感電や発熱の恐れがあります。

・**延長コードやテーブルタップ、ソケットなどは絶対に使わない**
コンセントや電源プラグ／電源コードが異常発熱し、発火する恐れがあります。

電源プラグ／電源コードについて

・**電源プラグ／電源コードが異常発熱している場合は、電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く**
使用中に、電源プラグ／電源コードが異常に熱くなる場合は、直ちに電源を切り、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンター（53 ページ参照）に、ご相談ください。そのまま使用すると、ショートや発火する恐れがあります。

・**電源プラグ／電源コードを破損するようなことはしない**
電源プラグ／電源コードは、大切に扱ってください。無理に曲げたり、物を載せたり、束ねたり、傷をつけないでください。傷んだまま使用すると、感電やショート、発火などの原因になります。

・**動作中に電源プラグを抜き差ししない**
感電･火災の原因になります。

・**電源プラグやコンセントに付着しているホコリやゴミは、定期的に取り除く**
ホコリやゴミが湿気を帯びると、ショートや漏電、発火などの原因になります。

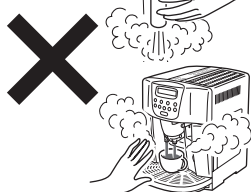
・**ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**
感電する恐れがあります。

・**電源プラグは、根元までしっかりと差し込む**
不完全な接続は、感電や発熱による火災の原因になります。

・**変形・破損している電源プラグ／電源コードは絶対に使わない**
感電やショート、発火する恐れがあります。必ず、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンター（53 ページ参照）に、交換を依頼してください。

使用中／使用後について

・**お子様だけでは使わせない。幼児の手の届くところで使わない**
ヤケド・感電・ケガの原因になります。

・**コーヒー抽出口や給湯ノズルから出てくるお湯やスチーム（蒸気）に注意する**
高温のため、ヤケドの原因になります。

・**コーヒー抽出中は、絶対にフロントドアを開けない**
ヤケドの原因になります。

・**使用中は給水タンク内の水量をチェックする**
異常発熱し、発火する恐れがあります。

⚠ 警告

使用中

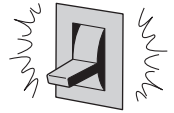
・**異常が生じた場合は、使用を中止する**
万一、異常が生じた場合は、直ちに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。異常な状態で使い続けると、事故や故障につながります。必ず、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンター（53 ページ参照）までご連絡ください。

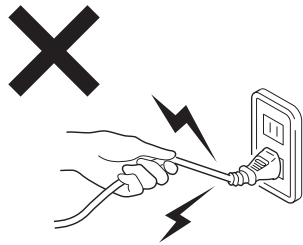
お手入れについて

・**本体のお手入れは電源プラグをコンセントから抜き、各部が冷えてから行う**
ヤケド・感電・ケガの原因になります。

⚠ 注意

電源について

・**ブレーカーが落ちる場合には、電力会社に連絡する**
使用中にブレーカー（分電盤内の回路遮断器）が落ちる場合には、お近くの電力会社にご相談ください。

電源プラグ／電源コードについて

・**電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って抜く**
電源コードを無理に引っ張ると、破損する恐れがあります。

・**使用中は、電源コードを本体に触れさせない**
熱で電源コードが傷み、感電やショートの原因になります。

設置場所について

・**本体は不安定なところや熱に弱い場所に置かない**
本体や置いた物・場所が変形･変質したり火災の原因になります。

使用中／使用後について

・**本体が転倒、落下したときには、使用せず、点検を依頼する**
感電・火災の原因になります。

・**長期間使用しない場合は、必ず電源プラグを抜く**
誤って、電源が入る恐れがあります。

・**本体や操作部に水やジュースをこぼさない**
本体や操作部（コントロールパネル）に、水やジュース（液体）などをこぼさないでください。万一、こぼしてしまった場合は、ショートや感電などの恐れがありますので、直ちに電源を切り、使用を中止します。その後、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンター（53 ページ参照）までご連絡ください。

⚠ 注意

使用中／使用後について

・**使用中および使用後しばらくはコーヒー抽出口やカップウォーマートレイの金属部分、スチーム管に触らない**
ヤケドの原因になります。

・**屋外や他の用途で使用しない**
本製品は、コーヒーの抽出、給湯、蒸気による泡立て／加熱など専用です。故障の原因になります。

・**使用しないときは、電源を切り、必ずプラグをコンセントから抜く**
故障の原因になります。

・**給水タンクの最大水量（MAX 表示）を超えて水を入れない**
故障の原因になります。

・**他製品の部品や付属品などを組み合わせて使用しない**
故障や事故の原因になります。

お手入れについて

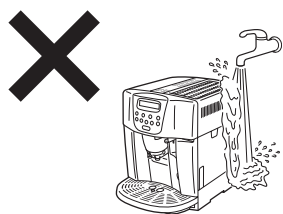
・**使用後は、必ずお手入れする（34 ページ参照）**
故障の原因になります。

・**絶対に、水に浸したり、水洗いをしない**
故障の原因になります。

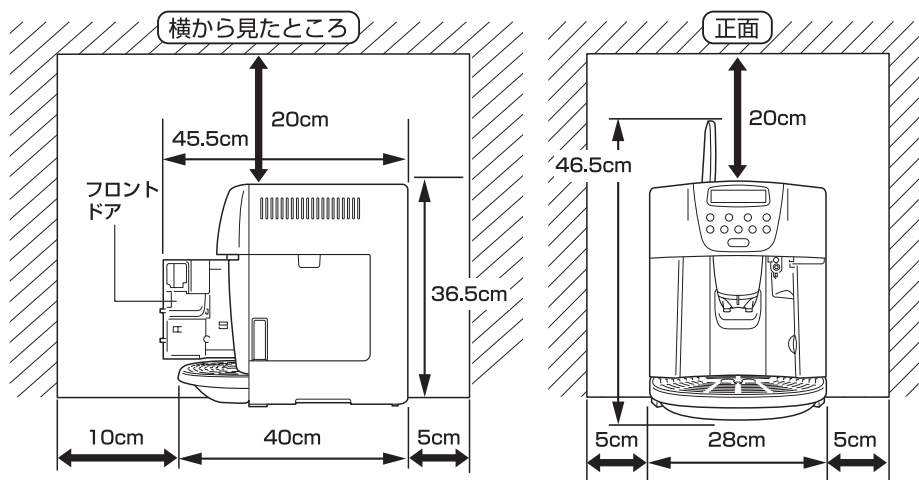
・**本体と電源コード／プラグに水をかけたり、水に浸けたり、水洗いをしない**
感電やショート、故障の原因になります。

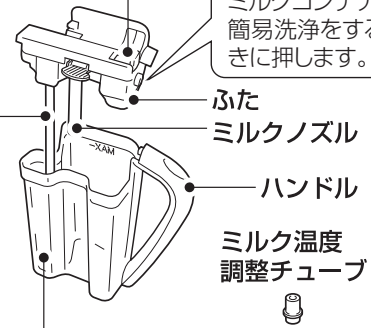
・**洗剤は、必ず台所食器用洗剤を使用する**
研磨剤入り洗剤やクレンザー、漂白剤、スプレー洗剤などは使用しないでください。本体の表面が変質し、はがれ・変色・樹脂部品の割れの原因になります。

・**ガラス磨き、シンナー、アルコール、ワイヤーウール、金ブラシ、たわし、研磨スポンジなどは使用しない**
本体の表面が変質し、はがれ・変色・樹脂部品の割れの原因になります。

・**牛乳の加熱／泡立てなどでミルクコンテナを使用した後は、必ずお手入れする（40 ページ参照）**
衛生のため、必ずお手入れしてください。ミルクが内部に残ったり、固まったりするのを防ぎます。

設置場所について

コーヒーマシンは、左右、後部5cm 以上、上部 20cm 以上空けて設置してください。本体は、必ず水平な台の上に設置してください。

室温が 0℃以下になる場所では使用しないでください。水が凍ると故障の原因となります。

各部の名称とはたらき

パウダー投入口
コーヒーパウダーを投入します。
パウダー投入口用ふた
⚠ご注意
ふたには蒸気抜きのためのスリットがはいっていますので、タオル等でこのスリットをふさがないでください。蒸気が抜けないとグラインダー内でコーヒーパウダーが固まり、故障の原因となります。
豆ホッパーふた
豆ホッパー
コーヒー豆を投入します（最大200g）。
グラインダー粒度調整ダイヤル
コーヒー豆の挽き具合（粒度）を7段階で調整できます。
※詳細は20ページ参照
コントロールパネル
※詳細は7ページ参照
抽出ユニット
簡単に着脱できる構造になっています。
※詳細は41～42ページ参照
コーヒー抽出口
カップの高さ（7.5cm～10cm）に合わせて上下に調節できます。
フロントドア
カス受け
コーヒーのカスを受けます（最大14杯分）。
カップ受け（取り外し可）
中央の2つの穴は、コーヒー抽出口からコーヒーが落ちてくる位置の目安です。
水位計（赤色）
トレイに水やコーヒーが溜まると、上がってきます。
スチーム管
計量スプーン入れ
計量スプーン
（小山盛り一杯：約8～10g）
カップウォーマートレイ
カップをのせて温めます。
ミルクコンテナ
着脱できます。
CLEANボタン
CLEAN
ミルクコンテナの簡易洗浄をするときに押します。
フロス調整つまみ
ふた
ミルクノズル
ハンドル
ミルク温度調整チューブ
ミルクコンテナ（本体）
MAX表示（最大量：0.8ℓ）
ミルク吸入チューブ
給湯ノズル
プラグ
給水タンク
MAX表示：1.7ℓ
（最大量：1.8ℓ）
トレイ
お手入れのときに手前に引き出して、取り外します。水位計が上がってきたら、トレイに溜まった水やコーヒーを捨ててください。
※詳細は39ページ参照

コントロールパネル

パウダー抽出/NEXTボタン
■ **通常時：**
コーヒーパウダーを使用して抽出するときに押します（グラインダーは停止します）。
※詳細は17ページ参照

■ **メニューモード時：**
次の項目に移行するときに使用します。

MENUランプ
セルフチェックおよびメニューモードのときに赤色に点灯します。

MENUボタン
設定を変更するときに押します。このボタンを押すとメニューモードになります（コーヒーの抽出はできません）。

ON/OFFボタン
電源を入れる/切るときに押します。

コーヒー粉量調整ボタン
コーヒー豆を挽く量を調整して、コーヒーの濃さを選ぶときに押します。
※コーヒーパウダーで抽出する場合には、お使いになれません。

液晶ディスプレイ

自動カプチーノボタン
カプチーノ/カフェラテまたはスチームミルク/フロスミルクを作るときに押します。

内部洗浄/CHANGEボタン
■ **通常時：**
内部洗浄を行うときに押します。また、液晶ディスプレイに「ジョセッカイ」と表示されたときは、このボタンを押して、石灰の除去作業を行ってください。
※詳細は35ページ参照

■ **メニューモード時：**
設定を変更するときに押します。

給湯/OKボタン
■ **通常時：**
給湯するときに押します。
※詳細は33ページ参照

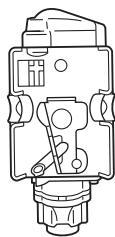
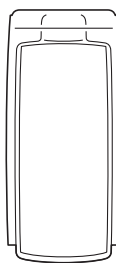
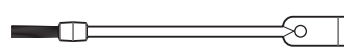
■ **メニューモード時：**
設定を確定するときに押します。

ロング抽出ボタン
ロング（初期設定120cc）を抽出するときに押します。2杯同時に抽出するときは、2秒以内に続けて2回押します。

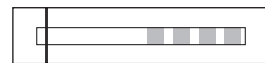
ミディアム抽出ボタン
ミディアム（初期設定80cc）を抽出するときに押します。2杯同時に抽出するときは、2秒以内に続けて2回押します。

ショート抽出ボタン
ショート（初期設定40cc）を抽出するときに押します。2杯同時に抽出するときは、2秒以内に続けて2回押します。

付　属　品

コントロールパネルシール

抽出ユニット（予備用）
（本体内部に設置されている抽出ユニットの予備です）
※詳細は41～42ページ参照。

全自動コーヒーマシン用除石灰剤
※詳細は35ページ参照。

コーヒー機器用クリーニングブラシ

ミルク温度調整チューブ
※詳細は29ページ参照

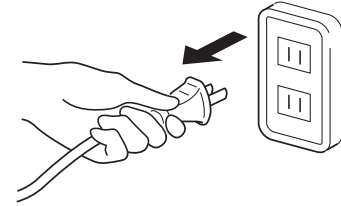
計量スプーン
（本体に収納）

水硬度チェッカー（除石灰剤の箱に貼り付いています）
※詳細は11ページ参照。

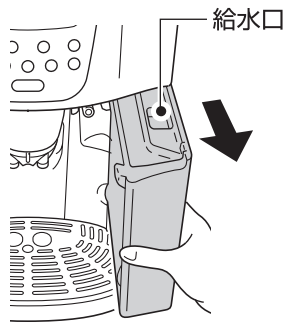
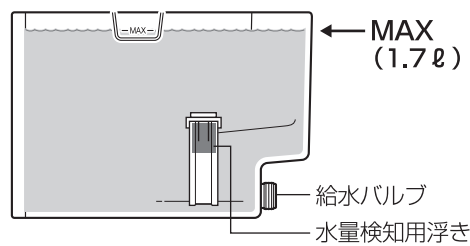
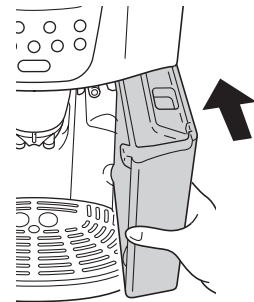
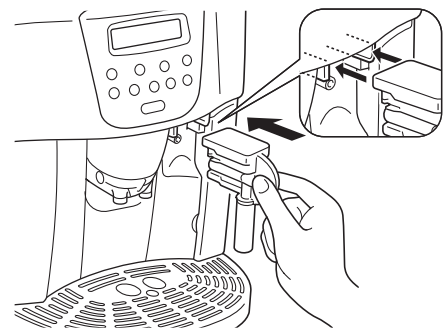
初めてお使いになる前に

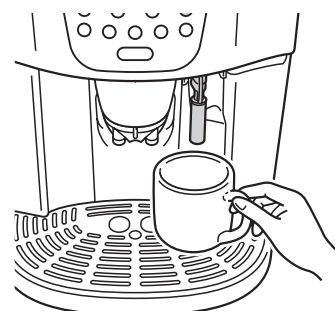
本製品は、工場で実際に1台1台コーヒー豆を使って抽出試験をしてから出荷されています。そのため、本体内部にコーヒーカスや水滴が付着していることがありますが、ご了承ください。

空気抜きと内部洗浄

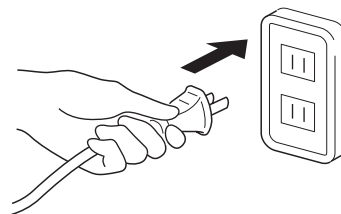
初めて本製品をお使いになる前に、空気抜きをします。
作業を行う前に、以下のことをご確認ください。

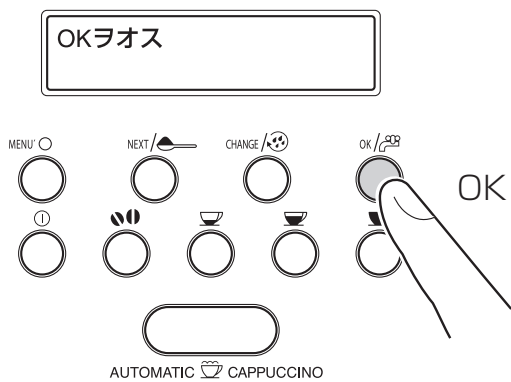
● プラグがコンセントに差し込まれていないこと。
※ まだコンセントには差し込まないでください。

給水タンクに水を入れ、本体に戻す

水は、新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）または軟水のミネラルウォーターをお使いください。

※ 給水バルブが開くように、しっかりと奥まで押し込んでください。

給湯ノズルをセットする

給湯ノズルの下にカップを置く

4 プラグをコンセントに差し込む

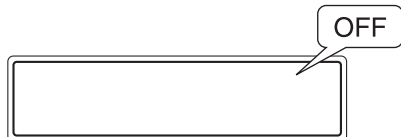
プラグを壁面のコンセントに直接差し込みます。
根元までしっかりと入れてください。

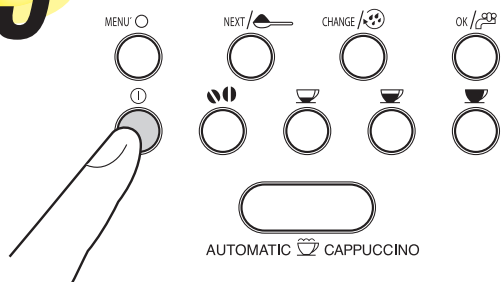
OKヲオス

OK ボタンを押します。

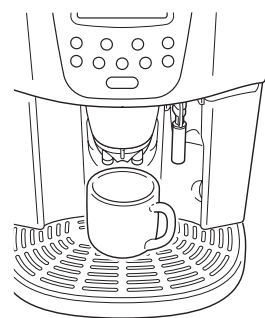
延長コードやソケット、テーブルタップなどは使用しないでください。

※ 給湯ノズルがセットされていないと、「ノズルセット」と表示されますので、給湯ノズルをセットしてください。その後、OK ボタンを押します。

オマチクダサイ

「オマチクダサイ」と表示され、給湯ノズルからお湯が少量抽出されて、自動的に内部の空気抜きが行われます。

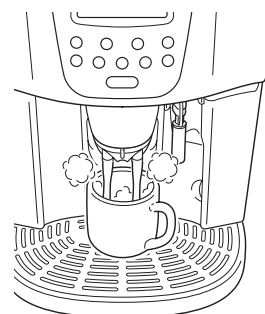
OFF

お湯の抽出が終わると、液晶ディスプレイの表示が消えます。
※ この操作は、工場出荷時から一度も電源プラグをコンセントに差し込んでいない場合に行われます。その後検品された商品は、この操作ステップは行われませんので、ご了承ください。

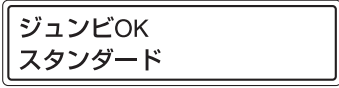
5 抽出口の下にカップを置き、ON/OFF ボタンを押して電源を入れる

ヨネツチュウ
オマチクダサイ

ナイブセンジョウ
オマチクダサイ

予熱が始まります。
予熱には 1 分ほどかかります。

ヨネツチュウ
オマチクダサイ

ジュンビOK
スタンダード

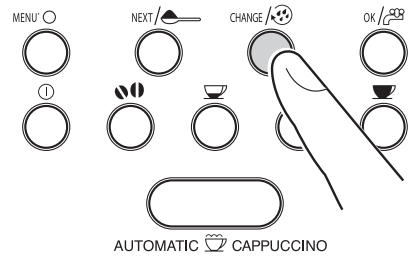
予熱が終了すると、自動的に内部洗浄が行われます（抽出口より熱湯が少量出て、カップに溜まります）。
※ このとき大きなポンプ音がしますが、故障ではありません。

「ジュンビ OK　スタンダード」と表示されたら、抽出準備 OK です！

ジュンビOK
スタンダード

※ コーヒーの濃さの初期設定は、「スタンダード」になっています。

表示言語の設定

液晶ディスプレイの表示は、日本語、英語、イタリア語の中からお好みの言語をお選びいただけます。
※ 初期設定では「日本語」になっています。

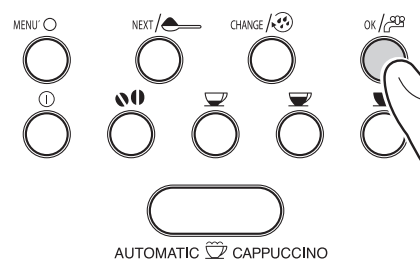
言語を変更するには ...

CHANGE ボタンを 5 秒程押し続ける

OKヲオス
ニホンゴヒョウジ

「OK ヲオス　ニホンゴヒョウジ」と表示されたら、ボタンから手を離してください。

お好みの言語が表示されたタイミングで、OK ボタンを 3 秒以上押す

例）英語表示に変更する場合

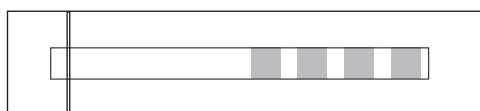
PRESS OK TO
INSTALL ENGLISH

英語が表示されたタイミングで、OK ボタンを 3 秒以上押します。

ENGLISH INSTALLED

「ENGLISH INSTALLED」と表示され、液晶ディスプレイの言語が英語に設定されます。

※ 英語またはイタリア語の取扱説明書につきましては、デロンギ エスプレッソ コールセンターにお問い合わせください。

水硬度の設定

本製品を使っていると、内部管などに水の石灰質やカルキが付着し、故障の原因になります。本製品では、あらかじめ石灰を除去する時期を知らせる「ジョセッカイ」のメッセージが定期的に表示されるように設定されていますが実際にお使いになる水の硬度に応じた設定をしておくと、より正確な時期にお知らせしますので、最初にこの設定を行ってください。

付属の水硬度チェッカー

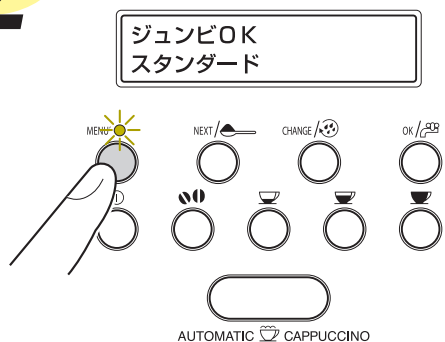
エスプレッソの抽出に適した水については、「エスプレッソの抽出」（14、17ページ）をご覧ください。

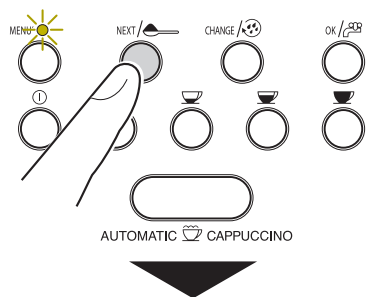
水硬度の設定をしないと、最長のサイクル（使用水量 250ℓ）で「ジョセッカイ」のメッセージが表示されるプログラムになっています。お使いになる前に、必ず水硬度の設定をしてください。

1 付属の水硬度チェッカーを袋から取り出し、抽出に使用する水に1秒間浸してから取り出し、振りながら1分ほど待つ

水硬度チェッカーがピンク色に変わります（ピンク色に変わったマスの数が水硬度のレベルを表します）。
※水硬度チェッカーは付属の「全自動コーヒーマシン用除石灰剤」の箱に貼り付いています。

2 MENUボタンを押してから、NEXTボタンを6回押し、「ミズコウド」を表示させる

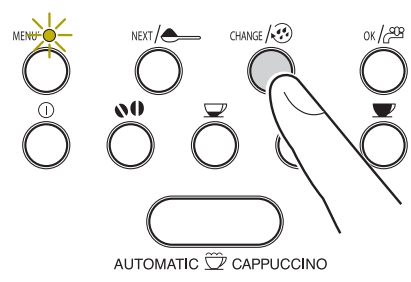
ジュンビＯＫ
スタンダード

「MENUボタン」を押し…
（MENUランプが点灯します）

下段の文字が自動送りで表示されます。

NEXT ボタンを 6 回押します。

※ 初期設定では「水硬度 1」になっています。

CHANGE ボタンを数回押して、ピンク色に変わったマスの数を表示させる

例えば、3 つのマスがピンク色に変わった場合は、CHANGE ボタンを 2 回押して「ミズコウド：3」を表示させます（水硬度レベル「3」を示します）。

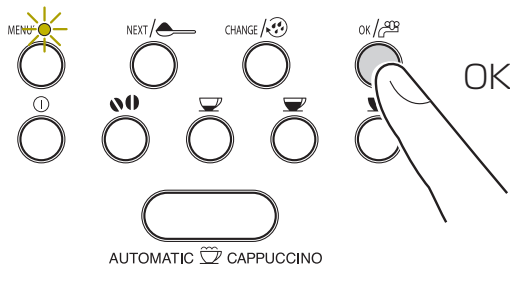
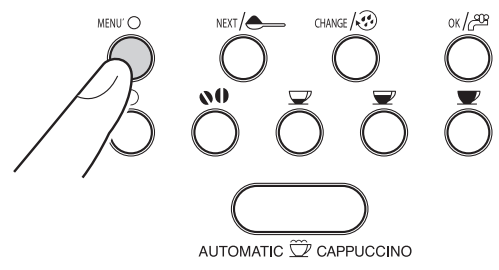
ミズコウド：1
CHANGE:ヘンコウ

CHANGE ボタンを 2 回押して ...

ミズコウド：3
OKヲオシテカクテイ

目的の硬度を表示させます。

OK ボタンを押す

水硬度の設定が本体に記憶されます。

ミズコウド：3
OKヲオシテカクテイ

OK ボタンを押します。

MENU ボタンを押すと、「ジュンビ OK　スタンダード」の表示に戻ります。
（MENU ランプは消灯します）

※使用する水の硬度が変わった際は、再度手順 1 ～ 4 を行い、設定を更新してください。

その他知っておいていただきたいこと

■ 給水タンクについて

給水タンク内の水の残量の高さが約3cmになるとセンサーが働き、液晶ディスプレイに「ミズタンクチュウイ」と表示されます。その際は給水を行ってください。

ミズタンクチュウイ

■ カス受けについて

液晶ディスプレイに次のメッセージが表示されたら、溜まっているカスを捨ててください。

カスウケヲカラニスル

※ 抽出回数をカウントしていますので、カス受けが満杯になっていなくても、「カスウケヲカラニスル」と表示されたときは、必ずカスを捨ててください。

■ 自動洗浄機能について

電源のON/OFF時に、自動的に内部洗浄が行われます（お湯が通る道の汚れや雑菌を取り除くために、熱湯が抽出口より少量出て、トレイに溜まります）。

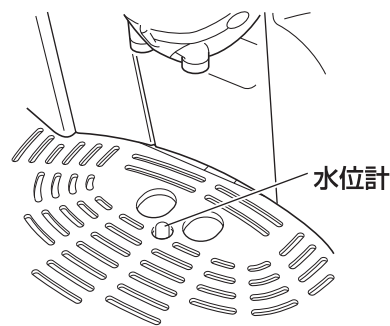
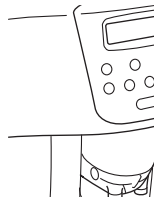
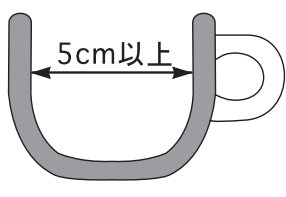
電源を切らずに何も操作しなかった場合は、最後の抽出より1時間後（工場出荷時の初期設定）に自動洗浄機能が働き、自動的に電源が切れます。電源が切れるまでの時間は変更することができます（48ページ参照）。

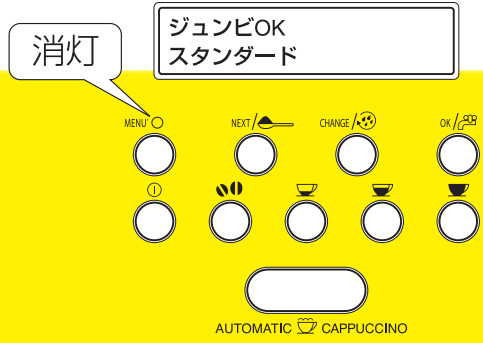
■ 特別洗浄について

詳しくは33ページをご覧ください。

■ トレイの水位計について

トレイの水位計（赤）が上がってきたら、トレイを取り外して水を捨て、水洗いしてください。

※ トレイ内の水位がわかるように、水位計が付いています。カップ受けから数ミリのところまで水が溜まると、水位計が上がってきます。

■ 電源プラグを抜くときのご注意

- コーヒーの濃さの設定は、一度電源プラグを抜くと、初期設定の「スタンダード」に戻ります。お使いになるときに、再度コーヒーの濃さの設定が必要です（詳細は15ページ）。
- 時刻は、電源プラグを抜いてから1週間が経過すると、設定が消去されます。それ以上の期間が経過してからお使いになるときは、再度時刻の設定が必要です（詳細は44ページ）。
- 以下の設定は、電源プラグを抜いても本体に記憶されています。
  - ・各抽出ボタンの抽出量
  - ・カプチーノ/カフェラテ用のコーヒーと牛乳の抽出量
  - ・水硬度
  - ・コーヒー抽出温度
  - ・自動スタート時刻
  - ・自動オフ時刻
  - ・自動スタート設定
  - ・自動オフ設定

コーヒーの抽出（豆を使う）

■ 用意するもの

コーヒー豆は ...

エスプレッソ用と表記されている豆が最適です。

※ドリップタイプのコーヒーも抽出できます。詳しくは、「ドリップタイプコーヒーの抽出」(25ページ)をご覧ください。

水は ...

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度：90mg/ℓ 以下）のミネラルウォーターが適しています。

※ 硬水を使用すると石灰分が詰まりやすくなり、故障の原因となります。

カップは ...

エスプレッソ用には、約60～80mℓ の容量で、肉厚のものをお選びください。

お使いになる前に、以下のことをご確認ください。

- 電源が ON になっていること。
- 「ジュンビ OK」と表示されていること
- 「MENU ランプ」が消灯していること

操作手順

※ 初めて本製品をお使いになるときは、実際に豆を使って、4～5杯分のテスト抽出をしてからお使いください。

※ お好みの味をコントロールするには、次の調整を行ってください(詳細は23～24ページ)。
①グラインダーによる豆の挽き具合(粒度)②コーヒー豆(パウダー)の量 ③コーヒーの抽出量

※ 豆ホッパーには、コーヒー豆以外のものを入れないでください。コーヒーパウダーやその他の異物は絶対に入れないでください。

1 給水タンクのMAXの位置まで水を入れ、本体に戻す

水は、新鮮な水道水または軟水のミネラルウォーターをお使いください。

2 コーヒー豆を入れる (最大200g)

トレイにカップを置く

1杯抽出するとき

2杯同時に抽出するとき

カップの高さ(7.5cm〜10cm)に合わせて、トレイからコーヒー抽出口までの高さを調節できます。

※カップの最大の高さ：10cm

コーヒー粉量調整ボタンを押して、コーヒーの濃さを選ぶ

※ 通常のエスプレッソを抽出したいときは「スタンダード」を選んでください。

ジュンビOK
スタンダード

コーヒー粉量調整ボタンを押します。

ジュンビOK
ストロング

ボタンを押すたびに、表示が変わります。

ジュンビOK
EXストロング

コーヒーの濃さの選択は、必ず抽出する前に行ってください。
抽出ボタンを押した後では変更できません。

ジュンビOK
EXマイルド

薄い **濃い**

EXマイルド ➡ マイルド ➡ スタンダード ➡ ストロング ➡ EXストロング

ジュンビOK
マイルド

薄い ⟷ **濃い**

		EX マイルド	マイルド	スタンダード	ストロング	EX ストロング
コーヒー粉量	1 杯	約 6.0g	約 8.0g	約 9.0g	約 10.0g	約 11.0g
	2 杯	約 10.0g	約 11.6g	約 12.4g	約 13.2g	約 14.0g

お好みの抽出ボタンを押す

ショート（40cc※）のとき	ミディアム（80cc※）のとき	ロング（120cc※）のとき

※ 初期設定

	ショート	ミディアム	ロング
1 杯のとき（1 回押す）	1パイ：SHORT スタンダード	1パイ：MED スタンダード	1パイ：LONG スタンダード
2 杯のとき（2 回押す）	2ハイ：SHORT スタンダード	2ハイ：MED スタンダード	2ハイ：LONG スタンダード

液晶ディスプレイの下段には、コーヒーの濃さが表示されます。

豆がグラインドされ（挽かれ）、蒸らしが行われた後抽出が始まります。
設定した量が抽出されると、自動的に止まり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。

⚠ご注意
抽出口からでる熱湯でヤケドをしないように注意してください。

コーヒーの抽出中は、絶対にフロントドアを開けたり、給水タンクを取り外さないでください。

オマチクダサイ

※ 途中で抽出を止めたいときは、再度抽出ボタンを押します。液晶ディスプレイに「オマチクダサイ」と表示され、抽出が止まります。

※ 抽出量を追加したい場合は、コーヒー抽出終了後（抽出口からのコーヒー抽出が止まった後）、2秒以内に再度同じ「抽出ボタン」を押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンをはなすと、抽出が止まります。

ジュンビOK
スタンダード

しばらくして、「ジュンビOK」と表示されると、次の抽出がOKになります。

抽出を終了する場合は、電源を切る

コーヒーの抽出（コーヒーパウダーを使う）

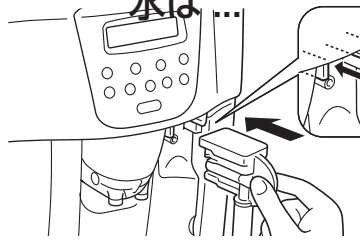
■ 用意するもの

コーヒーパウダーは …

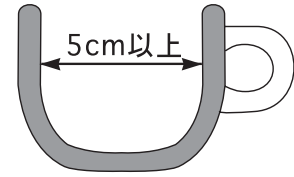
エスプレッソ用と表記されている極細挽きのパウダーが最適です。

※ ドリップ用のパウダーは、挽き具合が粗いので不向きです。

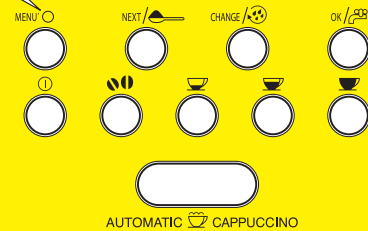
※ インスタントコーヒーは使用しないでください。

水は …

新鮮な水道水（浄水器・清水器を通した水も含む）や軟水（日本の硬度：90mg/ℓ 以下）のミネラルウォーターが適しています。

※ 硬水を使用すると石灰分が詰まりやすくなります。

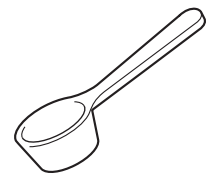
カップは …

エスプレッソ用には、約60〜80mℓの容量で、肉厚のものをお選びください。

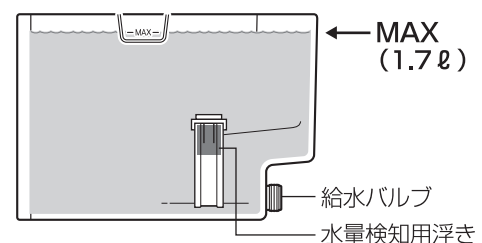
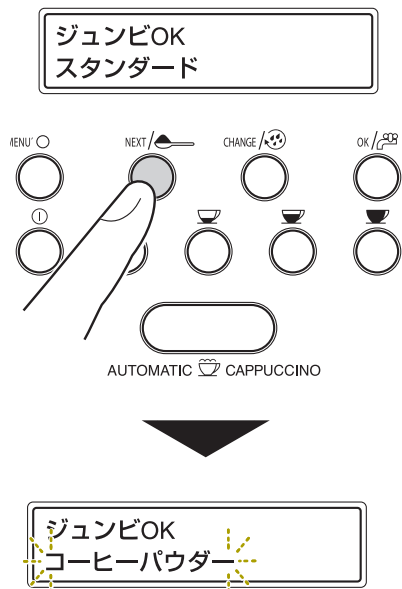
お使いになる前に、以下のことをご確認ください。

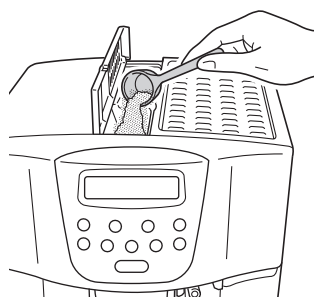
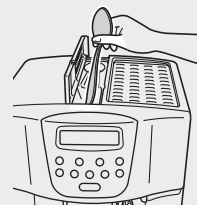
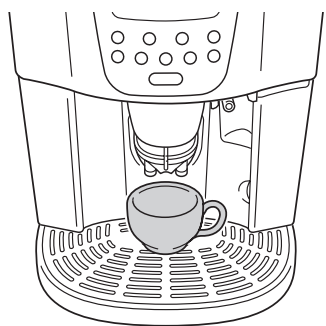
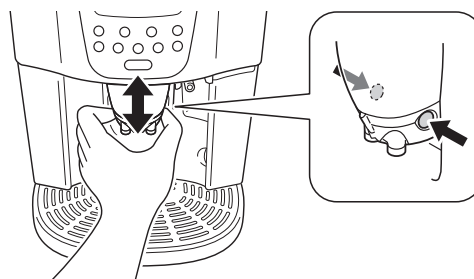
- 電源が ON になっていること。
- 「ジュンビ OK」と表示されていること
- 「MENU ランプ」が消灯していること

操作手順

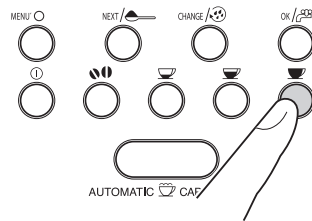
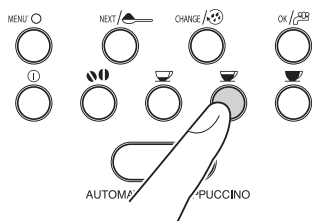
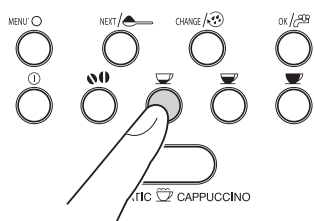
※ 付属の計量スプーンを使って、お好みのパウダーの量（最大14g）を入れてください。

※ パウダー投入口には、コーヒーパウダー以外のものを入れないでください。コーヒー豆、インスタントコーヒー、その他の異物は絶対に入れないでください。

※ 本体の電源がOFFになっているときにコーヒーパウダーを入れないでください。パウダーが本体内部に撒き散らされ、故障の原因となります。

付属の計量スプーン
（すり切り 約 7g）

1 給水タンクのMAXの位置まで水を入れ、本体に戻す

2 パウダー抽出ボタンを押す

「ジュンビOK　コーヒーパウダー」と表示されます。

3 付属の計量スプーンで測って、コーヒーパウダーを入れる

- コーヒーを抽出するパウダーの量は14gまでです。それより多く入れるとコーヒーが抽出されません。また、パウダーが本体内部に残り、故障の原因となります。
- 14gより多くパウダーを入れてしまったときは、パウダー投入口にパウダーが詰まってしまいます。ご家庭にあるヘラやスプーンの柄などを使い、パウダーを押し下げてください。その後、抽出ユニットを取り出し、きれいに洗ってください（41～42ページ参照）。

4 トレイにカップを置く

カップの高さ（7.5cm～10cm）に合わせて、トレイからコーヒー抽出口までの高さを調節できます。

※ カップの最大の高さ：10cm

お好みの抽出ボタンを押す

	ショート(40cc※)のとき	ミディアム(80cc※)のとき	ロング(120cc※)のとき
	※ 初期設定		
1杯のとき(1回押す)	1パイ：SHORT コーヒーパウダー	1パイ：MED コーヒーパウダー	1パイ：LONG コーヒーパウダー
2杯のとき(2回押す)	2ハイ:SHORT コーヒーパウダー	2ハイ:MED コーヒーパウダー	2ハイ:LONG コーヒーパウダー

こんなメッセージが表示されたときは

コーヒーパウダー
ヲイレル

パウダー投入口にコーヒーパウダーが入っていないときは、左のメッセージが表示されます。その場合は、コーヒーパウダーを入れ、再度お好みの抽出ボタンを押してください。

設定した量が抽出されると、自動的に止まり、コーヒーカスがカス受けに捨てられます。

⚠ご注意
抽出口から出る熱湯でヤケドをしないように注意してください。

コーヒーの抽出中は、絶対にフロントドアを開けたり、給水タンクを取り外さないでください。

オマチクダサイ

※ 途中で抽出を止めたいときは、再度抽出ボタンを押します。

※ 抽出量を追加したい場合は、コーヒー抽出終了後(抽出口からのコーヒー抽出が止まった後)、2秒以内に再度同じ「抽出ボタン」を押すと、押している間コーヒーが抽出されます。ボタンを放すと、抽出が止まります。

ジュンビOK
コーヒーパウダー

しばらくして、「ジュンビOK」と表示されると、次の抽出がOKになります。

ジュンビOK
スタンダード

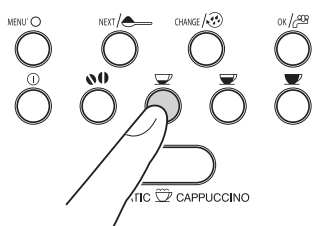
続けて、コーヒー豆を使用してコーヒーを抽出する場合は、再度パウダー抽出ボタンを押し、豆での抽出モードに戻します。

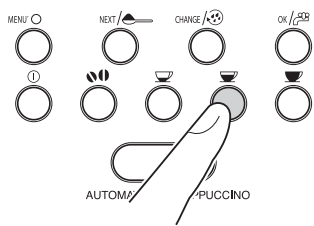
抽出を終了する場合は、電源を切る

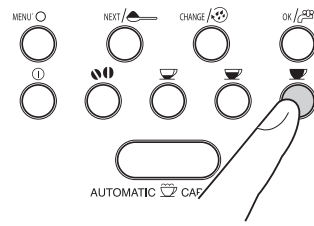
コーヒーの抽出量を変更するには（コーヒー豆/コーヒーパウダー共通）

※ 設定するときは、豆／パウダーを使用して、実際にコーヒーを抽出しながら行います。

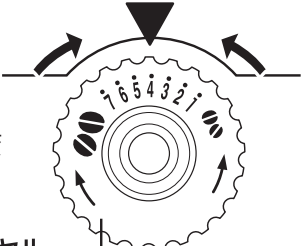
① トレイにカップを置き、抽出量を変更したい抽出ボタンを約8秒間押し続ける
　下段に「リョウセッテイ」と表示され、抽出が始まります。

ショートの抽出量を変更するとき

1パイ：SHORT
リョウセッテイ

ミディアムの抽出量を変更するとき

1パイ：MED
リョウセッテイ

ロングの抽出量を変更するとき

1パイ：LONG
リョウセッテイ

② お好みの量が抽出されたところで、再度抽出ボタンを押す
　コーヒーの抽出量が本体に記憶されます。

グラインダーの調整（コーヒー豆での抽出時のみ）

グラインダー粒度調整ダイヤルは、工場出荷時に「4」に設定されています。通常はこの設定のままお使いいただけますが、お使いになる豆によって、抽出が早過ぎたり、遅過ぎたりする場合は、粒度を調整してください。

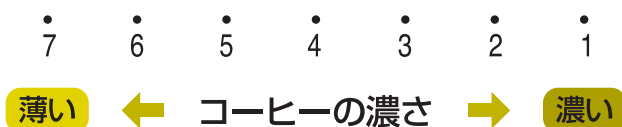
⚠ご注意
必ずグラインダーが作動しているときに回してください。グラインダーが停止しているときに無理に回すと、故障の原因となります。

時計回りに回す
（目盛を大きくする）
粒度が粗くなり、抽出が速くなります。クレマは出にくくなります。

グラインダー粒度調整ダイヤル

反時計回りに回す
（目盛を小さくする）
粒度が細かくなり、抽出が遅くなります。クレマができやすくなります。

7　6　5　4　3　2　1

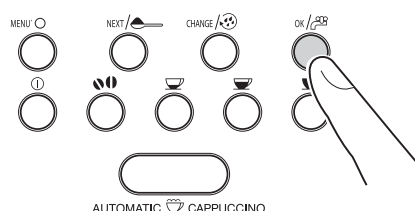
薄い ← コーヒーの濃さ 濃い

より熱いコーヒーをお好みの場合は…（コーヒー豆/コーヒーパウダー共通）

抽出温度を高めに設定し、カップを熱湯で湯煎するか、カップウォーマーに 2 分程置いて温めます（特に厚手のカップは抽出されたコーヒーの熱を奪ってしまいますので、湯煎や予熱をしてください）。

●抽出温度を高めに設定する（47ページ参照）

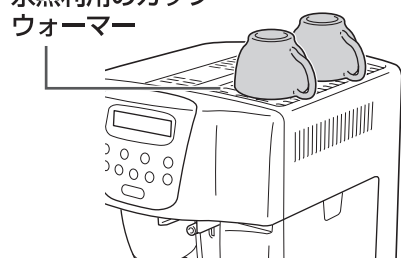
●カップを湯煎する

① スチーム管に給湯ノズルを取り付け、その下にカップを置き、「給湯/OKボタン」を押して熱湯を抽出する

② お好みの量を抽出したら、「給湯/OKボタン」を押して抽出を止める

※ 温めに使った熱湯は捨ててください。

⚠ご注意
熱湯でヤケドをしないように注意してください。

●予熱しておく

カップをカップウォーマーに2分程置き、あらかじめ温めておきます。

2 分くらい温めます

うまく淹れられなかったときは…（コーヒー豆での抽出時のみ）

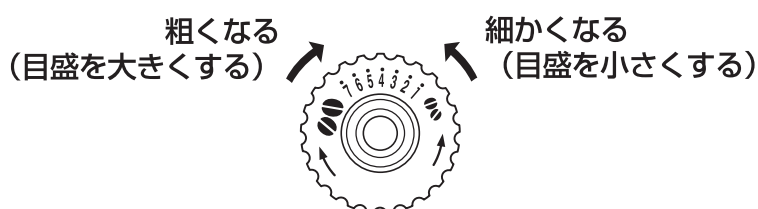
使用する豆に合わせて、本体を調整します。

●コーヒーの抽出が遅いとき、またはまったく抽出されないとき

→対処方法：コーヒー豆の挽き具合（粒度）を粗くします

豆ホッパーに付いている「グラインダー粒度調整ダイヤル」（20ページ参照）を粗いほう（時計回り）に1目盛ずつ回して調整してください。

粗くなる（目盛を大きくする）

細かくなる（目盛を小さくする）

⚠ご注意

グラインダー粒度調整ダイヤルは、必ずグラインダーが作動しているときに回してください。
グラインダーが停止しているときに無理に回すと、故障の原因となります。

●コーヒーの抽出が早すぎたり、クレマが少ないとき

→対処方法：コーヒー粉量（挽く豆の量）を多くします

「コーヒー粉量調整ボタン」を押して、お好みの量を見つけてください

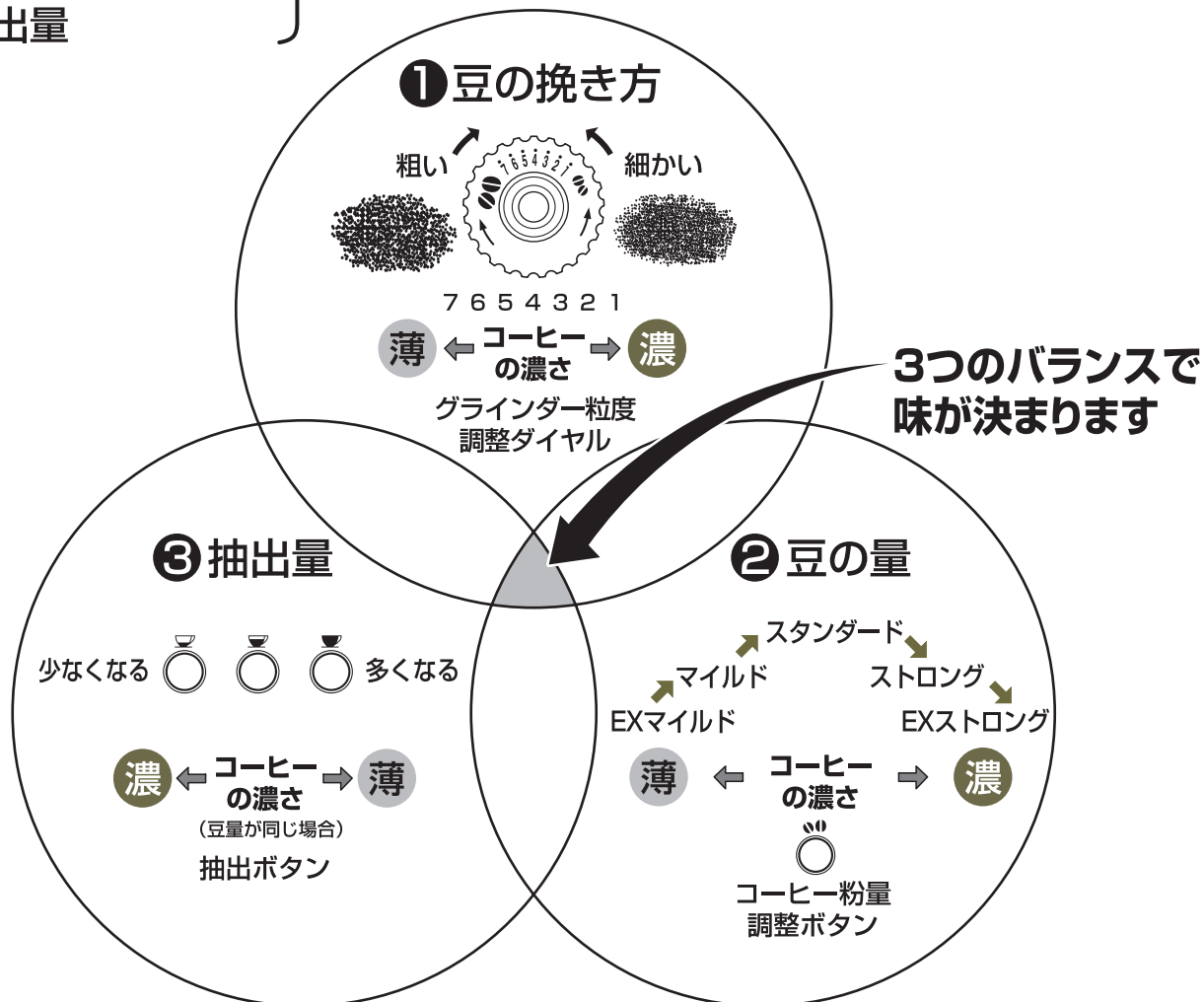
粉量 ： 少なくなる				粉量 ： 多くなる
EXマイルド ➡	マイルド ➡	スタンダード ➡	ストロング ➡	EXストロング
抽出 ： 速くなる				抽出 ： 遅くなる

※ 抽出具合を見ながら、1段階ずつ上げてください。EXストロングに近づくほど、抽出が遅くなります。
2杯抽出するときはさらに遅くなります。

※ 数杯抽出してみてもクレマが十分でない場合は、豆ホッパーに付いている「グラインダー粒度調整ダイヤル」を細かいほう（反時計回り）に1目盛回してください。

お好みの味を見つけるには ...

❶ 豆の挽き方（粒度）
❷ 豆の量
❸ 抽出量

味はこの３つの要素のバランスで決まります。

この３つの要素を以下のように調整することによって、いろいろな味の

ドリップタイプコーヒー	グラインダーの目盛	豆の量
	４以上	マイルド～ストロング

エスプレッソ	グラインダーの目盛	豆の量
やや薄め～通常	３～４	マイルド～スタンダード
濃い目	２～３	EX ストロング
ドッピォ（ダブル）※	２～３	スタンダード～ＥＸストロング
ルンゴ	３～４	マイルド～スタンダード

出荷時の初期設定は、以下のようなバランスで組まれています。

① グラインダーの目盛　：4

② 豆の量　：スタンダード

③ 抽出量　：ショート抽出ボタン　→　40cc
ミディアム抽出ボタン　→　80cc
ロング抽出ボタン　→　120cc

※ドッピォ（ダブル）を作るには…

❶抽出口の下にエスプレッソ用のカップ（14ページ参照）を置き、2つの抽出口から出るコーヒーを1つのカップで受けられるようにセットする

❷豆の量と抽出量を以下のように設定する
豆の量（豆を使った抽出の場合のみ）：スタンダード〜EXストロング（約12.4〜14.0g）
抽出量：30〜40cc

❸ショート抽出ボタンを2回押して「ダブル1杯分」を抽出する

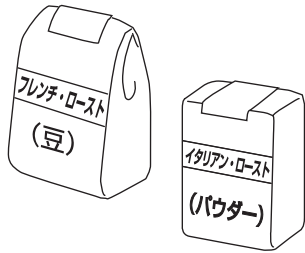
バリエーションを楽しむことができます。

抽出量	1 杯抽出時		2 杯抽出時	
	抽出ボタン	押す回数	抽出ボタン	押す回数
120 ～ 180cc	ロング抽出ボタン	1 回	ロング抽出ボタン	2 回

抽出量	1 杯抽出時		2 杯抽出時	
	抽出ボタン	押す回数	抽出ボタン	押す回数
30 ～ 40cc	ショート抽出ボタン	1 回	ショート抽出ボタン	2 回
30cc	30cc に設定して抽出	1 回	30cc に設定して抽出	2 回
60 ～ 80cc	ショート抽出ボタン	2 回	2 杯同時抽出できません	
110 ～ 120cc	ロング抽出ボタン	1 回	ロング抽出ボタン	2 回

ドリップタイプコーヒーの抽出

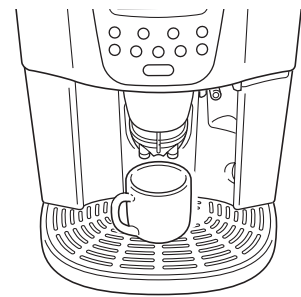
■ 用意するコーヒー豆は ...

深煎り(フレンチ・ローストまたはイタリアン・ロースト)レギュラーコーヒー用の豆またはパウダーをご用意ください。

本製品は、常に圧力をかけて抽出を行いますので、自然ろ過方式で抽出するドリップコーヒーとは異なります。ドリップタイプコーヒーの設定で抽出してお飲みになるときも、豆は深煎りをお使いになることをおすすめします。

※ パウダーは、粗挽きから中挽きのパウダーをおすすめします。

お使いになる前に、電源が ON になっていることをご確認ください。

1 トレイにカップを置く

高さ10cmまでのコーヒーカップまたはマグカップを置いてください。

2 「お好みの味を見つけるには...」(23～24ページ)をご覧になり、❶豆の挽き方(粒度)、❷豆の量、❸抽出量を以下のように調整する

❶ 豆の挽き方（コーヒーパウダーをお使いになるときは不要です）

グラインダーが作動しているときに、グラインダー粒度調整ダイヤルの目盛を粗い方(目盛 4 以上がおすすめ)にセットします。

※必ずグラインダーが作動しているときに回してください。

❷ 豆の量

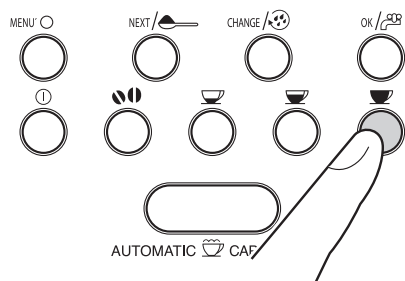
コーヒー粉量調整ボタンを押し、マイルド～ストロングに設定します(粉の量はやや多目の 8 ～ 10g の設定になります)。

※コーヒーパウダーをお使いになるときはパウダー投入口に、約 8 ～ 10g(付属の計量スプーンに小山盛り 1 杯)のコーヒーパウダーを入れます（コーヒーパウダーを使用する場合、1 回の投入は最大 14g です)。

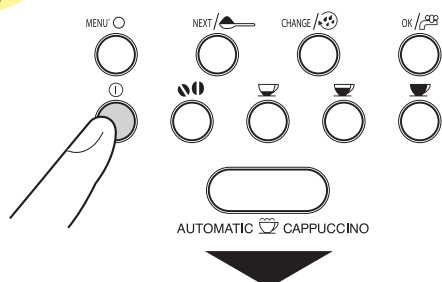
❸ 抽出量

通常ドリップタイプコーヒーは多め（120cc 以上）に抽出します。
本製品では、1 回の操作で 1 杯あたり最大 180cc のコーヒーを抽出できます。お好みの量を設定してください。

お好みの量を設定したボタンを押して抽出する

1杯抽出するときは1回、2杯同時に抽出するときは2回押します。

※ ロング抽出ボタンの初期設定の抽出量は 120cc です。抽出量は、お好みの量に変更することができます（20 ページ参照）。

電源を切るときは

電源を切るときは、ON/OFFボタンを押す

電源を切らずに、何も操作しなかった場合は、最後の抽出より1時間後（工場出荷時の初期設定）に内部洗浄が行われ、自動的に電源が切れます。

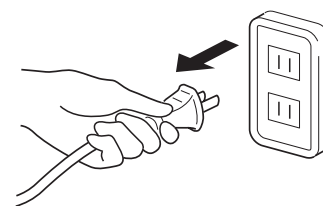
電源が自動的に切れるまでの時間は変更することができます（48ページ参照）。

デンゲンOFF
オマチクダサイ

電源が切れる前に、自動的に内部洗浄が行われます（抽出口より熱湯が少量出て、トレイに溜まります）。

コーヒーの抽出のみで終了する場合は、プラグをコンセントから抜く

電源プラグを抜くときのご注意については、「その他知っておいていただきたいこと」（13 ページ）をご覧ください。

続けてフロスミルクを作る場合は、プラグをコンセントから抜かずに、「スチームミルク/フロスミルクの作りかた」（31 ページ）にお進みください。

カプチーノ/カフェラテの作りかた

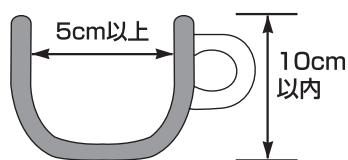
カプチーノには、泡立てに適した牛乳をご用意ください。

■ 用意するもの

牛乳は ...

新鮮で冷えた成分無調整/乳脂肪分 2.3% 以上（3.5 ～ 3.7%が適しています）の牛乳をご用意ください。牛乳を泡立てると、泡立てる前より体積が 2 ～ 3 倍になります。

※ 加工乳や低脂肪乳、また一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

カップは ...

カプチーノ用には、約 120 ～ 150mℓ の容量で、肉厚のものをお選びください。

※ 初期設定量のままカプチーノをお飲みになる場合には、150mℓ 以上の容量が必要です。

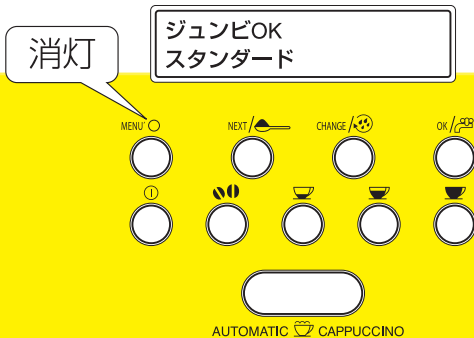
カプチーノの初期設定の量

牛　乳　　：100cc ┐
コーヒー　：　50cc ┘ 150cc

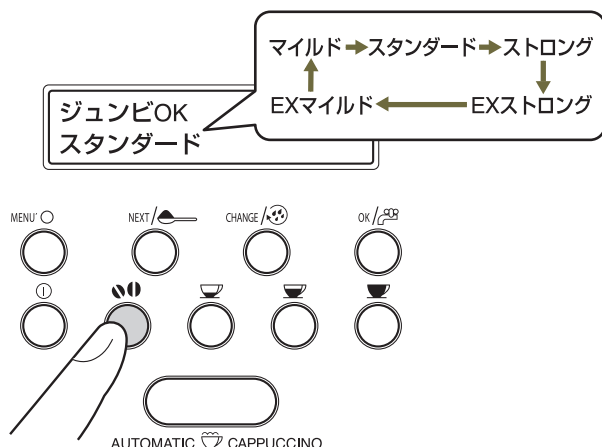
※ このときのコーヒーの濃度は､「EX ストロング」がおすすめです。

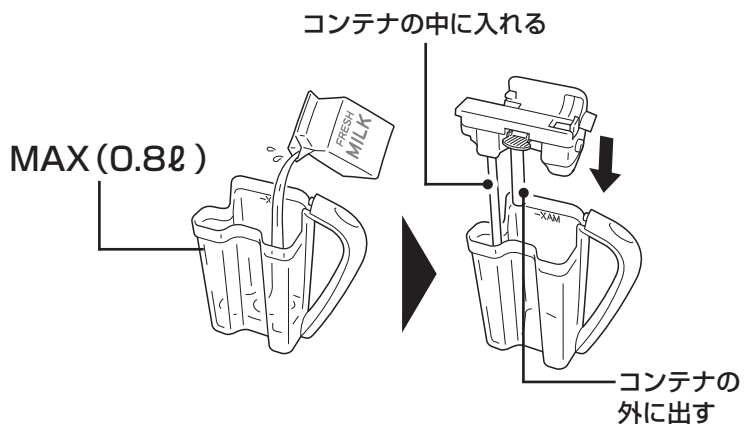
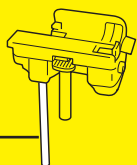
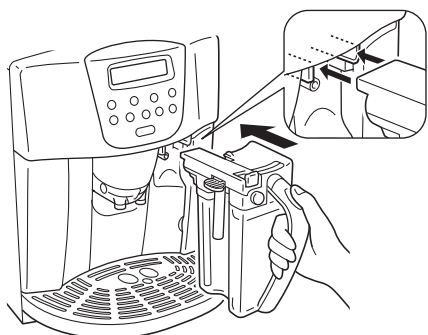
※ 牛乳とコーヒーの量を変更できます（43 ページ参照）。

お使いになる前に、以下のことをご確認ください。

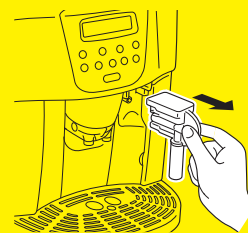
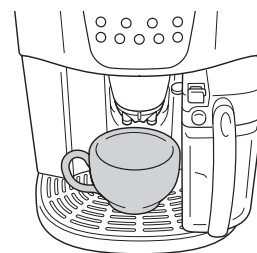
- 電源が ON になっていること。
- 「ジュンビ OK」と表示されていること
- 「MENU ランプ」が消灯していること

操作手順

※ カプチーノとカフェラテは、ミルクコンテナのふたにある「フロス調整つまみ」を調整することで作り分けることができます。

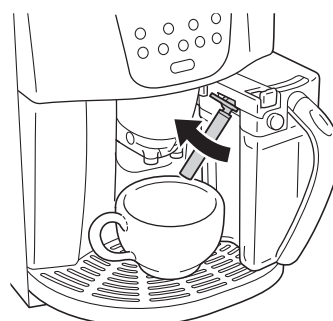
1 コーヒー粉量調整ボタンを押し､カフェラテ/カプチーノ用にお好みのコーヒーの濃さ（豆の量）を選ぶ

2 ミルクコンテナに必要な分量の牛乳を入れ、ふたをする

ミルクコンテナ用のミルク吸入チューブがふたにしっかりと取り付けられていることを確認してください。

3 ミルクコンテナを本体にセットする

※ 必ずハンドルを持ってください。

⚠ご注意

- 給湯ノズルが本体に取り付けられているときは、取りはずしてからミルクコンテナをセットしてください。
- ミルクコンテナは、必ず本体にしっかりと押し込んでセットしてください。しっかりセットされていないと、スチームが漏れて牛乳を吸い込むことができません。

4 大きめのカップをトレイに置く

5 ミルクコンテナのミルクノズルをカップに向ける

⚠ご注意

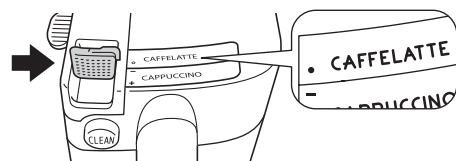
コーヒー抽出口から出てくるコーヒーと、ミルクノズルから出てくるスチームミルク/フロスミルクの両方が注がれる位置に、必ずカップを置いてください。

ミルクコンテナの「フロス調整つまみ」をセットする

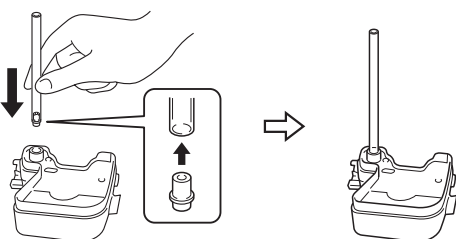
カプチーノを作るとき

「CAPPUCCINO」の位置に合わせます。

※ お好みにより、牛乳の泡立て具合を調整してください。

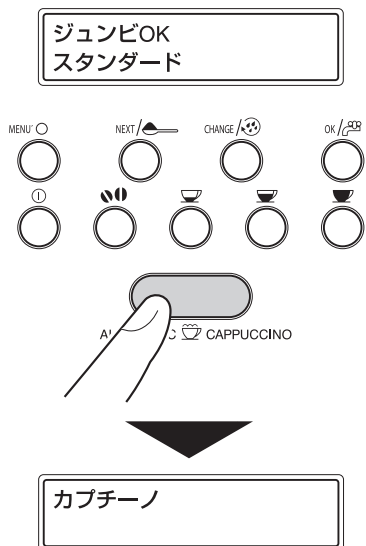
カフェラテを作るとき

「CAFFELATTE」の位置に合わせます。

熱めのカフェラテを作りたいときは

付属のミルク温度調整チューブを取り付けます。

⚠ご注意

このミルク温度調整チューブをお使いになるときは、「フロス調整つまみ」は必ず「CAFFELATTE」の位置にセットしてください。

自動カプチーノボタンを押す

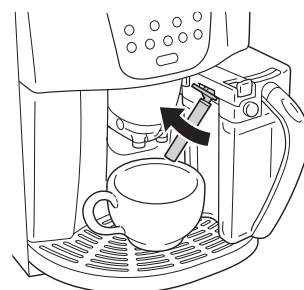
※ 途中で抽出を止めたいときは、再度「自動カプチーノボタン」を押します。

⚠ご注意
カップは必ずトレイの上に置き、カップから手を離してください。ミルクノズルからスチームミルク／フロスミルクが出るときに、熱い泡が飛び散り、ヤケドをする危険があります。絶対にカップを手に持って抽出しないでください。

先に牛乳が抽出され、その後にコーヒーが抽出されます。

※ ミルクコンテナのフロス調整つまみを「CAFFELATTE」の位置にセットしてカフェラテを抽出するときも、「カプチーノ」と表示されます。

カプチーノ/カフェラテを作り終わったら、ノズルを洗浄する

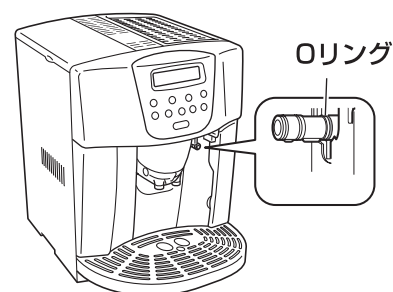
※ 使用後は毎回、必ずミルクノズルを洗浄してください。

❶ トレイにカップを置き、ミルクコンテナのミルクノズルをカップに向ける

❷ ミルクコンテナのふたにある「CLEAN ボタン」を長押しして、スチームを出す

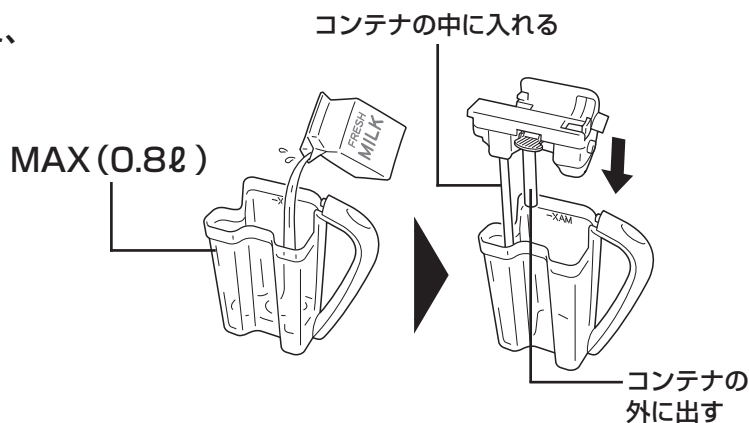
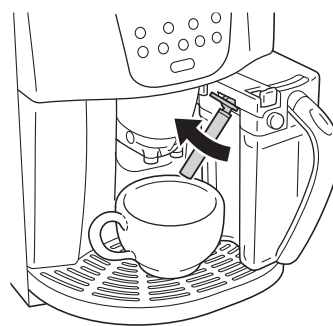
※ 少なくとも8秒以上押し続けてください。
この操作で、ミルクノズル内部に残っている牛乳を排出します。

※ 衛生のため、必ずこの操作を行ってください。牛乳が内部に残ったり、固まったりするのを防ぎます。

1 日の終わりには、必ず本体からミルクコンテナを取りはずし、十分に洗浄してください（詳細は 40 ページ参照）。

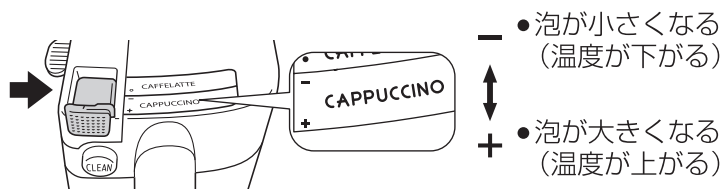
⚠ご注意
スチーム管についたミルクが乾いて固まってしまうと、スチームミルク／フロスミルクが正常に出ない場合があります。そのため、ノズルと合わせてスチーム管も常に清潔な状態に保ってください（詳細は 34 ページ参照）。

スチームミルク/フロスミルクの作りかた

スチーム（蒸気）で牛乳を泡立てたスチームミルクやフロスミルクは、以下のようにして作ります。

❶ ミルクコンテナに必要な分量の牛乳を入れ、ふたをして、本体にセットする

❷ トレイにカップを置き、ミルクコンテナのミルクノズルをカップに向ける

❸ ミルクコンテナの「フロス調整つまみ」をセットする

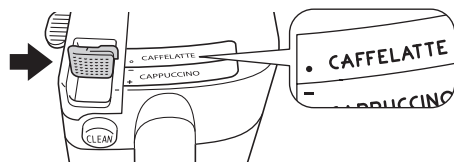
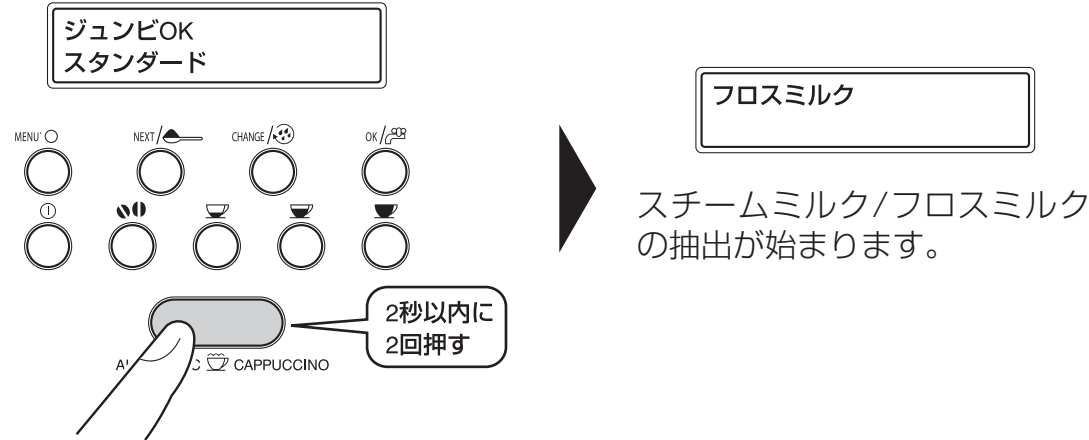
フロスミルクを作るとき

「CAPPUCCINO」の位置に合わせます。

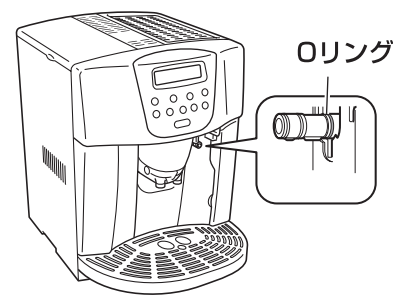
※ お好みにより、牛乳の泡立て具合を調整してください。

スチームミルクを作るとき

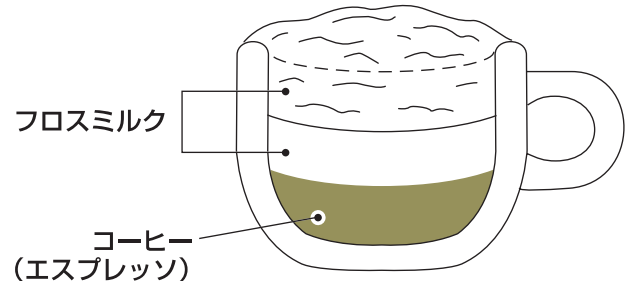
「CAFFELATTE」の位置に合わせます。

❹ 自動カプチーノボタンを2秒以内に2回押す

フロスミルク

スチームミルク/フロスミルク
の抽出が始まります。

※ 抽出が終わったら、空の大きめのカップをミルクノズルの下に置き、「CLEAN ボタン」を長押しして、ミルクノズルを洗浄してください。

⚠ご注意

スチーム管についたミルクが乾いて固まってしまうと、スチームミルク／フロスミルクが正常に出ない場合があります。そのため、ノズルと合わせてスチーム管も常に清潔な状態に保ってください（詳細は34 ページ参照）。

抽出したコーヒー（エスプレッソ）にフロスミルクを適量注ぐとカプチーノができ、スチームミルクを注ぐとカフェラテができます。

例）カプチーノ

※ エスプレッソ1/3・フロスミルク2/3の量が目安です。

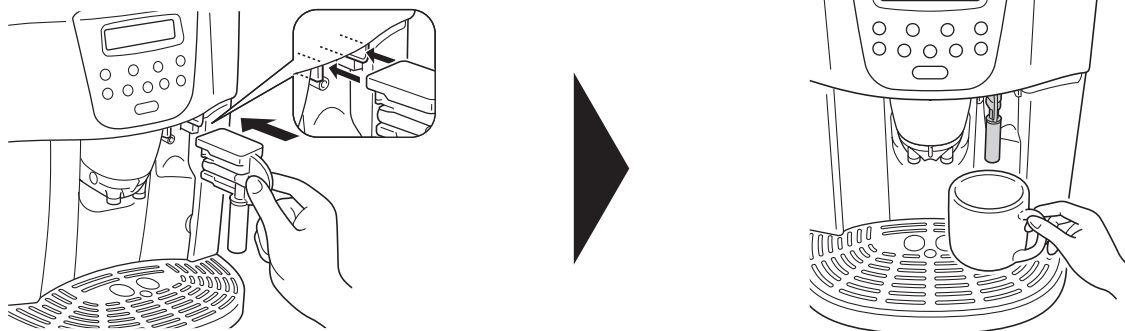
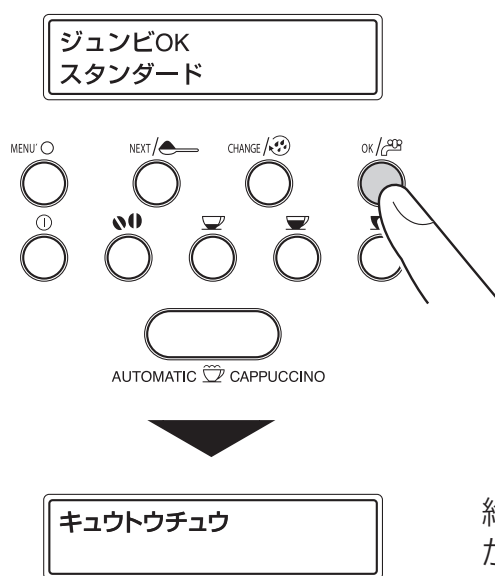
給湯の使いかた

熱湯（約75～80℃）が必要なときは、以下の方法で給湯してください。

❶ 給湯ノズルを取り付け、お湯受けの容器を置く

❷ 給湯ボタンを押す

ジュンビOK
スタンダード

キュウトウチュウ

給湯ノズルにスチームが残っていた場合、数秒間スチームが排出された後に熱湯が出てきます。

❸ 再度給湯ボタンを押して、抽出を止める

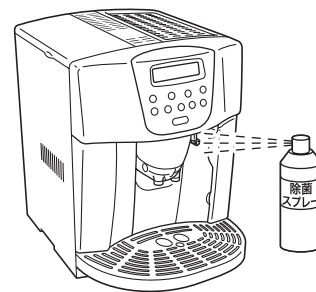
⚠ご注意

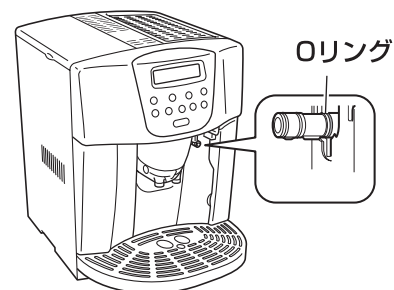
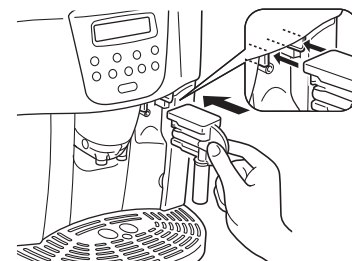
- 熱湯でヤケドをしないように注意してください。
- 2 分以上お湯を出したままにしないようにしてください。

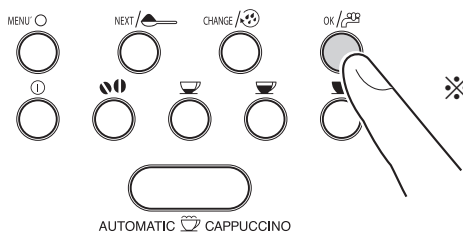
お手入れ（電源ON時）

■スチーム管のお手入れ

❶スチーム管周囲のお手入れ

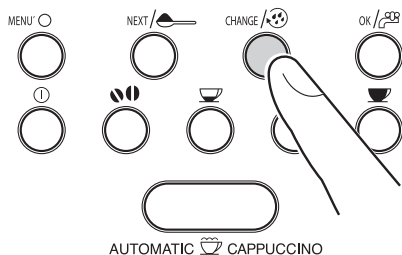
- 先の細い柔らかいブラシや、湿らせた綿棒などを使って、赤色のＯリングの部分まできれいに掃除してください。
- キッチン用アルコール除菌スプレーを使ってスチーム管の周囲を除菌してください。
- 固く絞った濡れ布きんで、スチーム管を丁寧に拭いてください。

❷ スチーム管内部のお手入れ

先の細い柔らかいブラシや、爪楊枝などを使って、内部の小さな穴の奥まできれいにする。

> **⚠ご注意**
> スチーム管についたミルクが乾いて固まってしまうと、スチームミルク／フロスミルクが正常に出ない場合があります。そのため、スチーム管を常に清潔な状態に保ってください。

❸ 給湯ノズルを取り付ける

❹ 給湯ボタンを押し、お湯を出して洗浄する

※ お手入れが終わったら、給湯ノズルを洗浄してください。

■特別洗浄

特別洗浄は、長期間（1週間以上）お使いにならなかった場合や、より除菌効果を高めたい場合に、通常の簡易洗浄より長く内部洗浄を行う機能です。

❶ 内部洗浄（⚙）ボタンを押す

ナイブセンジョウ
オマチクダサイ

本体内部を洗浄したお湯が、コーヒー抽出口から約80ccほど排出されます。

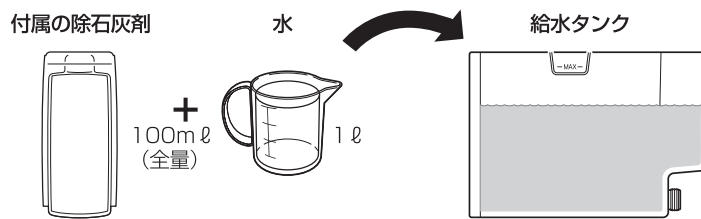
> **⚠ご注意**
> 特別洗浄は随時行えますが、毎回約80ccのお湯が排出されます。そのため、大きめのカップをコーヒー抽出口の下に置いたり、水位計をまめに確認したりするなどして、トレイからお湯やコーヒーがあふれないようご注意ください。

❷ 再度、「ジュンビOK」と表示されたら、抽出準備OKです。

■石灰の除去（所要時間：約30分）

本製品を使っていると、徐々に内部管などに水の石灰質が付着し、故障の原因になります。本製品では、液晶ディスプレイに「ジョセッカイ」と定期的に表示して、石灰を除去する時期を知らせます。付属の全自動コーヒーマシン用除石灰剤を使用して洗浄してください。

まず、石灰を除去します

❶ 給水タンクに、付属の除石灰剤1本（100mℓ）と水（1ℓ）を入れる

除石灰の目安

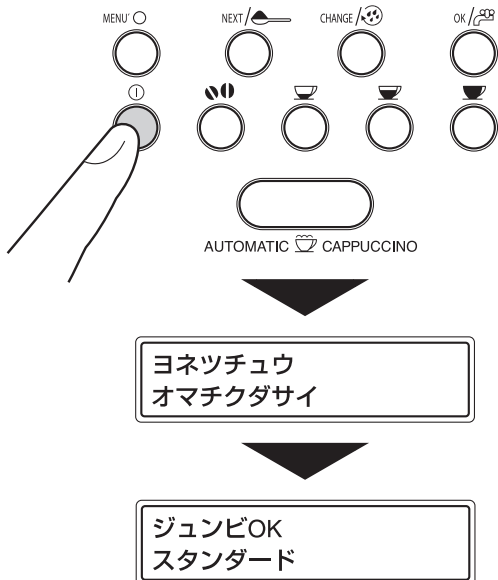
除石灰の頻度は、設定した水の硬度によって異なります。除石灰を行う目安は、以下のとおりです。

設定水硬度レベル	1	2	3	4
除石灰が必要となる使用水量の目安	250ℓ	150ℓ	80ℓ	45ℓ

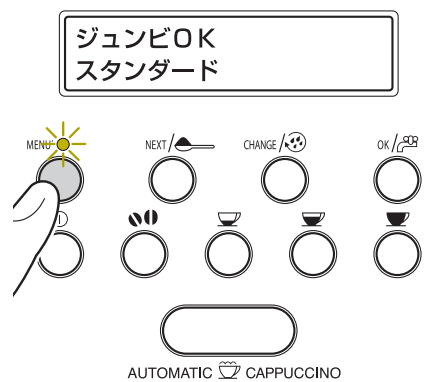
※水硬度の設定の詳細は11 ページ参照

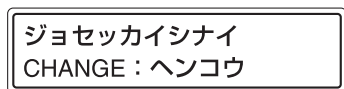
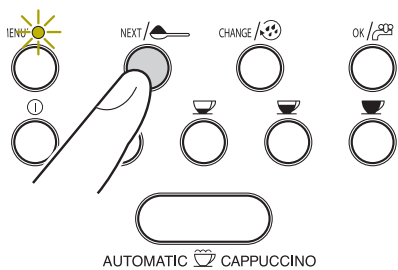
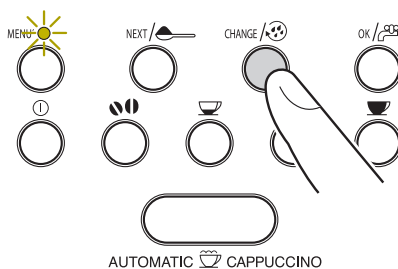
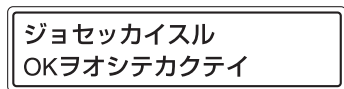
❷ 給湯ノズルを取り付け、1.5ℓ以上の空の容器を置く

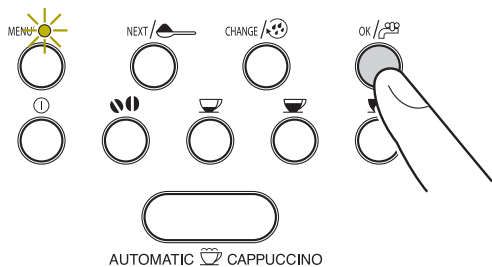
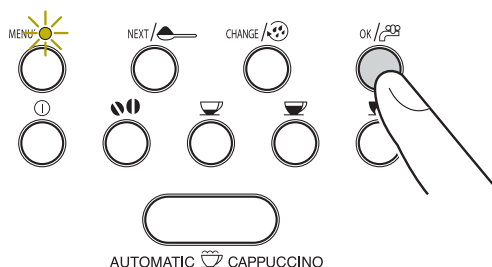
❸ ON/OFFボタンを押して電源を入れる

ヨネツチュウ
オマチクダサイ

ジュンビOK
スタンダード

「ジュンビ OK」と表示されるまで待ちます。

❹ MENUボタンを押してから、NEXTボタンを3回押し、「ジョセッカイシナイ」を表示させる

MENU ボタンを押して ..
（MENU ランプが点灯します）

NEXT ボタンを 3 回押します。

❺ CHANGEボタンを押して、「ジョセッカイスル」を表示させる

CHANGE ボタンを押します。

お手入れ

❻ OKボタンを2回押す

OK ボタンを押します。

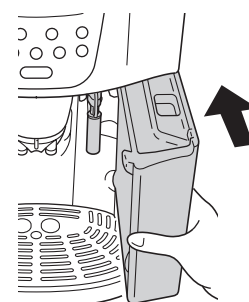
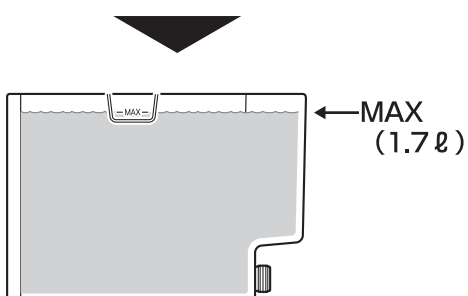
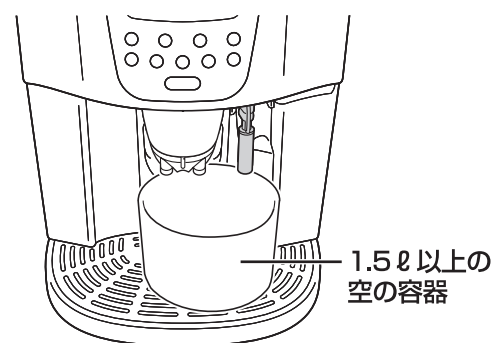
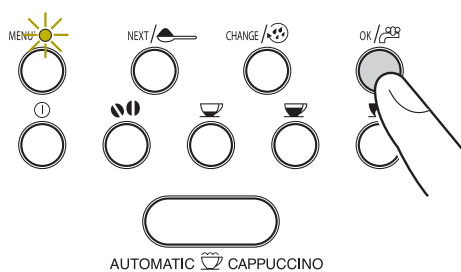
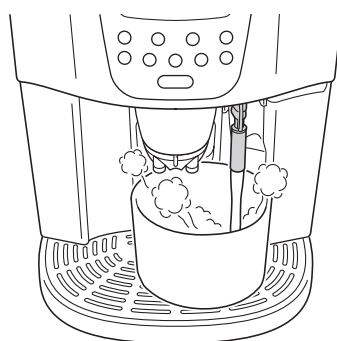
もう一度 OK ボタンを押します。

給湯ノズルからお湯が出てきます。石灰除去中は、お湯の排出・停止が自動的に数回繰り返されます（約20 分）。

⚠ご注意
熱湯でヤケドをしないように注意してください。

本体内部に残った除石灰剤を洗い流します

❼「ナイブセンジョウ　ミズタンクチュウイ」と表示されたら、給水タンクに残った水を捨てて、すすぐ　その後、新鮮な水を満たして、本体に戻す

ナイブセンジョウ
ミズタンクチュウイ

❽ 給湯ノズルの下に1.5ℓ以上の空の容器を置く

❾ OKボタンを押す

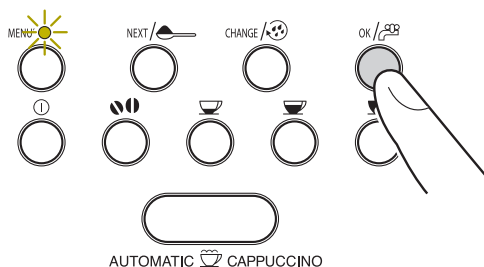
※給湯ノズルからお湯が出てきます（約10分）

センジョウオワリ
OKヲオス

内部洗浄が終了すると、「センジョウオワリ　OKヲオス」と表示されます。

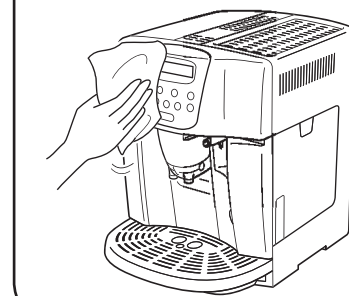
⚠ご注意
熱湯でヤケドをしないように注意してください。

❿ OKボタンを押す

センジョウオワリ
OKヲオス

以上で完了です。

お手入れ（電源OFF時）

使用頻度や汚れ具合によりますが、以下の要領で、定期的にお手入れをしてください。

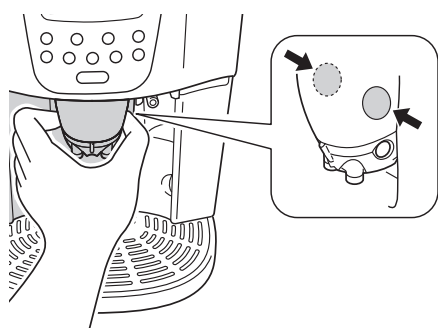
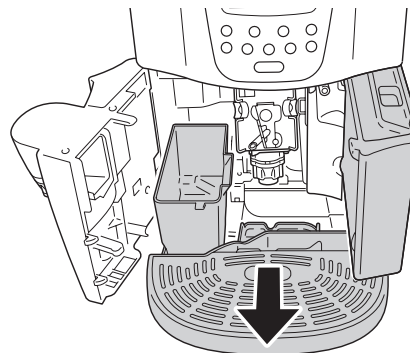
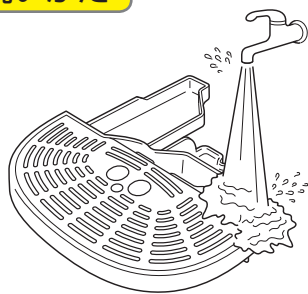
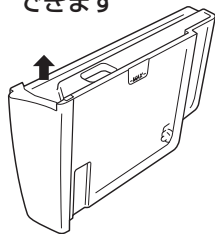
⚠ご注意
- お手入れをするときは、電源プラグを抜き、本体が完全に冷めてから行ってください。
- 研磨剤、漂白剤などは使用しないでください。

■本体表面、電源コード/プラグのお手入れ

汚れたときは、固く絞った濡れ布きんで拭きます。

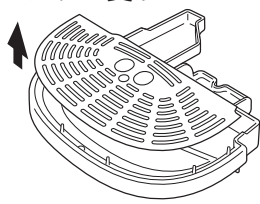
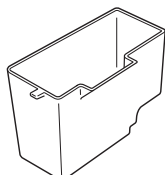
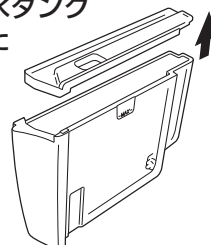
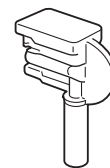
汚れがひどい場合は、少量の台所食器用洗剤をつけた布で拭いてから、濡れ布きんで洗剤をよく拭き取ってください。

■トレイ、カス受け、ミルクコンテナ、給水タンク、給湯ノズルのお手入れ（随時および毎日の使用終了後）

取り出しかた

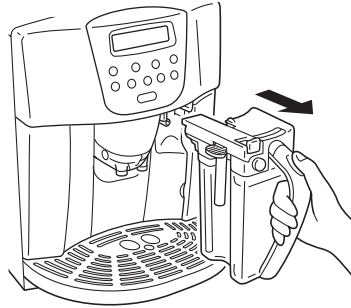
フロントドアを開け…

トレイ、給水タンクを引き出す

洗いかた

給水タンクとトレイ、カス受けを取り外して水洗いし、乾かしてから元に戻します。

水、ぬるま湯、食器用洗剤可

カップ受け

給水タンク ふた

トレイ　カス受け　ミルクコンテナ　給水タンク　給湯ノズル

■ふた（ミルクコンテナ用）のお手入れ

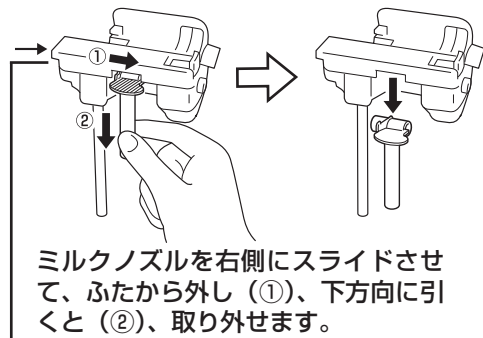
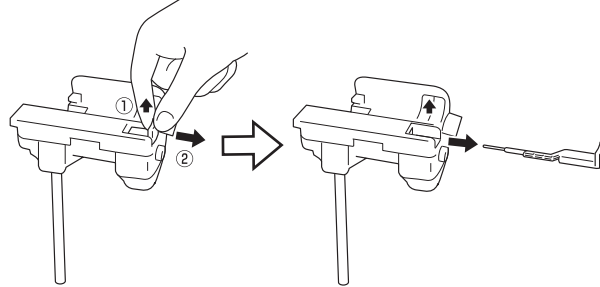
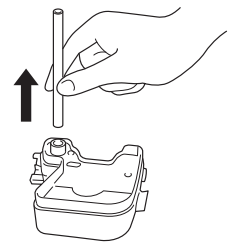
1日の使用が終わったら、ミルクコンテナをはずして洗浄します。

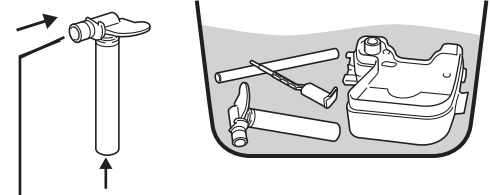
取り出しかた

※ 必ずハンドルを持ってください。

洗いかた

❶ **ミルクコンテナのふたからミルクノズル、フロス調整つまみ、ミルク吸入チューブを取りはずす**

※ 必ず､本体および各部の温度が下がってから行ってください。

※ ミルク温度調整チューブを取り付けているときは、ミルク吸入チューブから外し、ぬるま湯と食器用洗剤でよく洗ってください。

❷ **ぬるま湯と食器用洗剤でよく洗う**

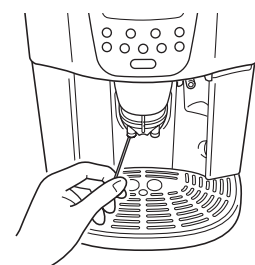
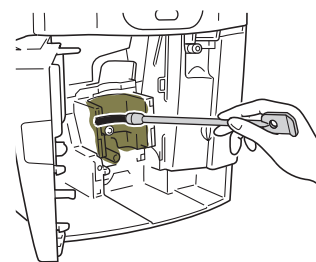
食器用洗剤を溶かしたぬるま湯に部品を浸けて洗浄します。
矢印（→）で示されている３つの穴が詰らないように、ブラシなどを使ってよく洗います。詰まっているときは、つま楊枝などを使って取り除いてください。
その後よくすすぎ、各部品に食器用洗剤が残らないようにしてください。
※ 食器洗い機をお使いになる場合は、温度設定を 50℃以下にしてください。

❸ **ミルク吸入チューブとフロス調整つまみをふたに戻す**

各部品の水気を取り、取りはずしたときと逆の要領で、ミルクノズル、ミルク吸入チューブ、フロス調整つまみをふたに取り付けます。

❹ **ふたをミルクコンテナに戻す**

■本体内部のお手入れ

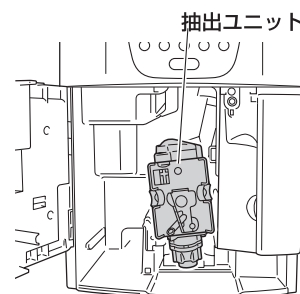
- こびりついたコーヒーパウダーは、つま楊枝などを使って取り除き、付属のブラシで掃き出すか、掃除機で吸い取ります。

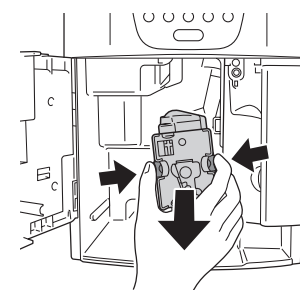
- 1日の使用が終わったら、コーヒー抽出口が詰まっていないか、チェックします。詰まっているときは、ブラシやつま楊枝などを使って取り除いてください。

■抽出ユニットのお手入れ（毎日の使用終了後）

抽出ユニットは、コーヒー粉が詰まらないように、洗浄してください。

コーヒー粉の詰まりは、故障の原因となります。

❶「ON/OFFボタン」を押して、本体の電源を切り、液晶ディスプレイの表示が消えるまで待つ

⚠ご注意
抽出ユニットは、電源が切れているときにのみ取り外しできます。電源が入っているときに、無理に取り外そうとすると、故障の原因となります。

❷ フロントドアを開け、トレイを引き出す

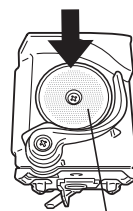
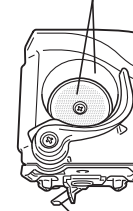
トレイやカス受けを洗浄します（39ページ参照）。

❸ 抽出ユニットの赤いボタンをしっかりとつまみ、手前に引き出す

※ 抽出ユニットが一番下まで下がっていることを確認してください。抽出ユニットが下がっていないときは、フロントドアを閉めて、プラグを抜き、再度差し込んでください。

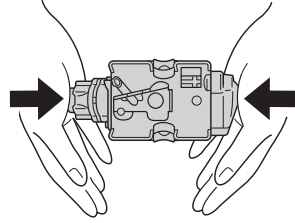
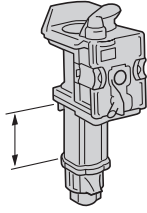
❹ 流水で抽出ユニットを洗浄する

フィルターに残ったコーヒー粉は、押し込んでから洗い流します。

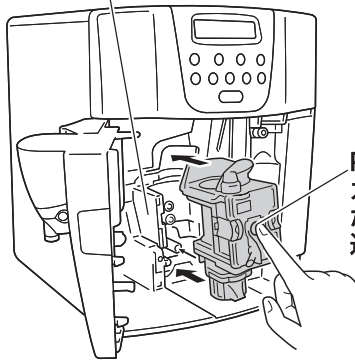
※ 食器用洗剤や研磨剤、漂白剤は使用しないでください。フィルターに付いたコーヒーの油分が金属の表面に膜を作り、金属臭を抑えます。

※ 食器洗い機は使用できません。

❺ 抽出ユニットが乾いたら、本体に戻す

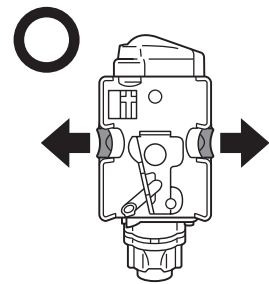
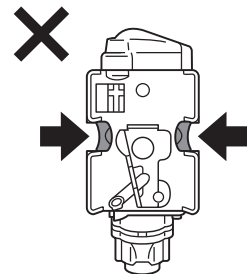
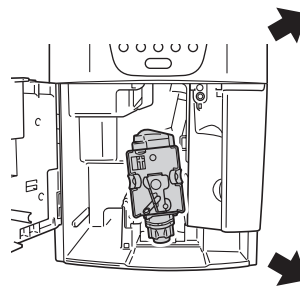
抽出ユニットは、下図のように抽出ユニットの上下を強く押してからセットしてください。

抽出ユニットは伸縮する構造になっています。ユニットの着脱時は、縮めた状態にして行います。

図のようにして、抽出ユニットを本体受け部にはめ込み、正しい位置にセットします。

本体受け部

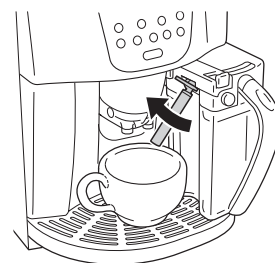
抽出ユニットの赤いボタンが正しい位置にきているか、確認してください。
赤いボタンの位置が外側に出ていると、抽出ユニットは正しくセットされています。

❻ カス受けをトレイにセットして本体に戻し、フロントドアを閉める

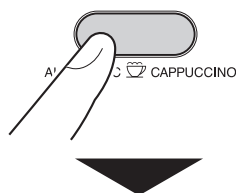
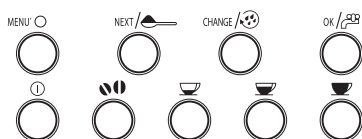
メモ

- 抽出ユニットが正しくセットされていないと、フロントドアが閉まらないので、コーヒーを抽出できません（本体の電源を入れると、液晶ディスプレイに「チュウシュツユニットヲセット」と表示されます）。
- それでもセットしにくい場合は、無理にセットしようとしないで、いったんフロントドアを閉め、電源プラグを抜きます。再度プラグを差し込み、液晶ディスプレイの表示が消えるのを待ってから、フロントドアを開け、抽出ユニットをセットし直してください。

いろいろな設定の変更

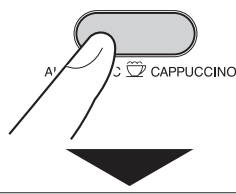
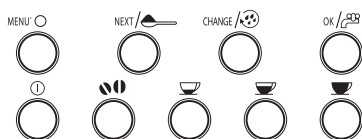
■ カプチーノ/カフェラテ用のコーヒーと牛乳の抽出量を変更する

❶ ミルクコンテナをセットし、トレイにカップを置いて、ミルクノズルをカップに向ける

⚠ご注意
コーヒー抽出口から出てくるコーヒーと、ミルクノズルから出てくるスチームミルク/フロスミルクの両方が注がれる位置に、必ずカップを置いてください。

❷ 自動カプチーノボタンを約８秒間押し続ける

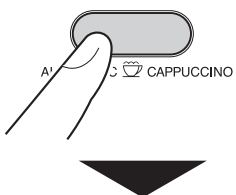
ジュンビOK
スタンダード

カプチーノミルク
リョウセッテイ

牛乳の抽出が始まります。

❸ お好みの量の牛乳が抽出されたところで、再度自動カプチーノボタンを押す

牛乳の抽出量がセットされます。

カプチーノコーヒー
リョウセッテイ

コーヒーの抽出が始まります。

❹ お好みの量のコーヒーが抽出されたところで、再度自動カプチーノボタンを押す。

コーヒーの抽出量がセットされます。

カプチーノコーヒー
リョウセッテイ

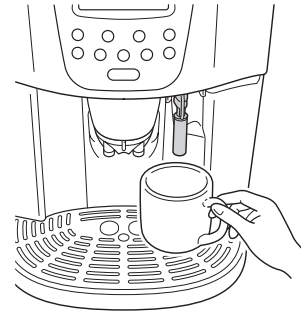
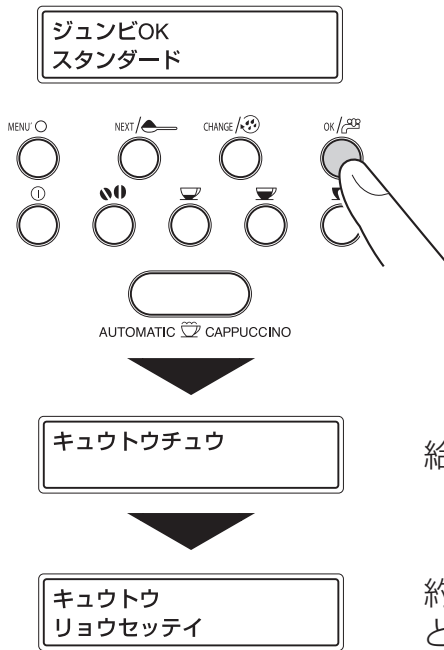
■お湯の抽出量を変更する（設定範囲：40cc ～ 1300cc）

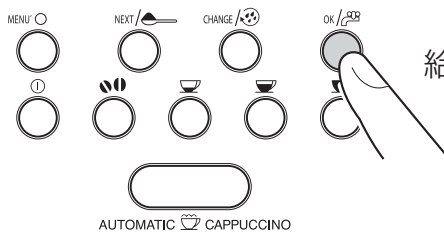
❶ 給湯ノズルを取り付け、トレイにカップを置く

❷ 給湯ボタンを約 8 秒間押し続ける

キュウトウチュウ

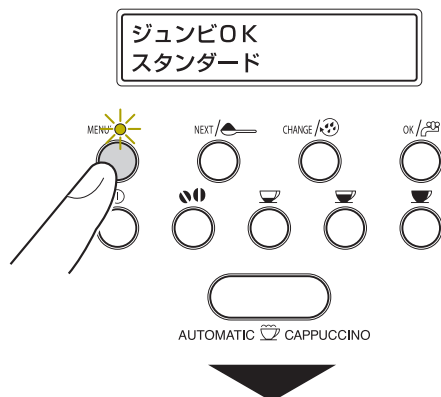
給湯が始まります。

キュウトウ
リョウセッテイ

約 8 秒後に、液晶ディスプレイの下段に「リョウセッテイ」と表示されます。

❸ お好みの量が給湯されたところで、再度給湯ボタンを押す

給湯量がセットされます。

■時計をセットする

❶ MENU ボタンを押し、「ジコク　00:00」を表示させる

ジュンビＯＫ
スタンダード

MENUボタンを押します。
（MENUランプが点灯します）

ジコク　00：00 NEXT：ツギヘ	➡	ジコク　00：00 CHANGE：ヘンコウ	➡	ジコク　00：00 NEXT：ツギヘ

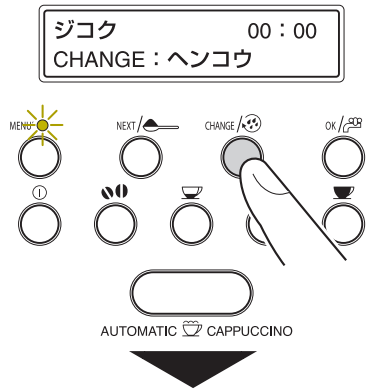
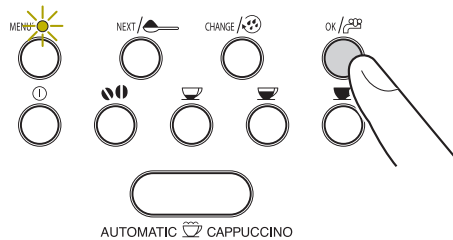
下段の文字が自動送りで表示されます。

いろいろな設定の変更

❷ CHANGEボタンを押して、時計を合わせる

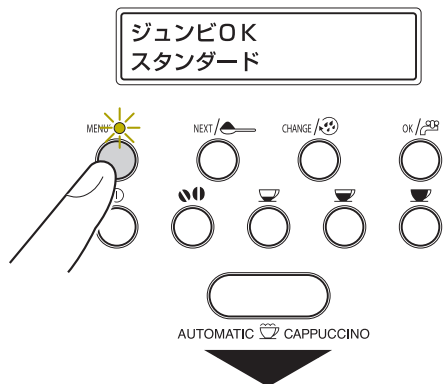
ジコク　　　　　00：00
CHANGE：ヘンコウ

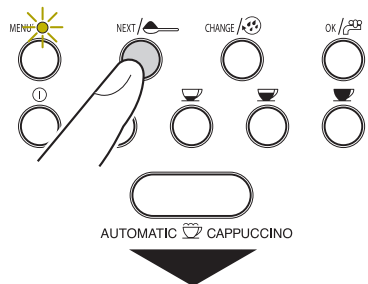
CHANGEボタンを押すたびに、1分ずつ進みます。
CHANGEボタンを長押しすると、高速で進みます。

ジコク　　　　　00：01
CHANGE：ヘンコウ

❸ 時刻が合ったところで、OKボタンを押す

時刻がセットされます。
※再度MENUボタンを押すと、通常モードに戻ります。

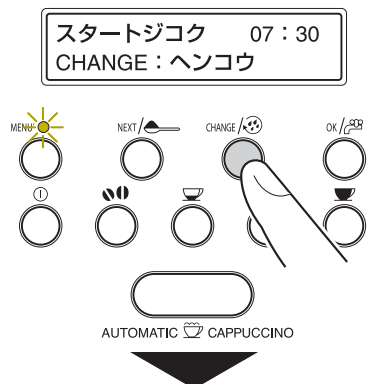
■自動スタートさせる

※ 初期設定では「スタートジコク　07:30」になっています。
自動スタートをセットすると、設定した時刻に自動的に電源を ON することができます。
ここでは例として、「AM 08：00」にセットする手順を説明します。
※ 自動スタートをセットする前に、正確な時刻に時計を合わせておいてください。

❶ MENUボタンを押してから、NEXTボタンを1回押し、「スタートジコク　07：30」を表示させる

MENUボタンを押して…
（MENUランプが点灯します）

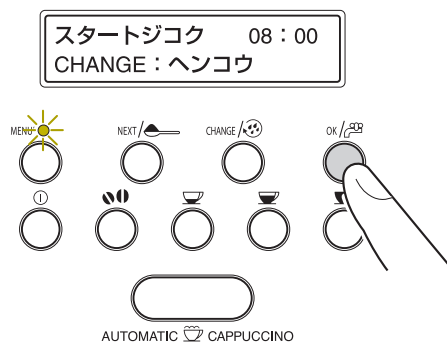
下段の文字が自動送りで表示されます。

NEXTボタンを1回押します。

❷ CHANGEボタンを押して、自動スタートさせたい時刻をセットする

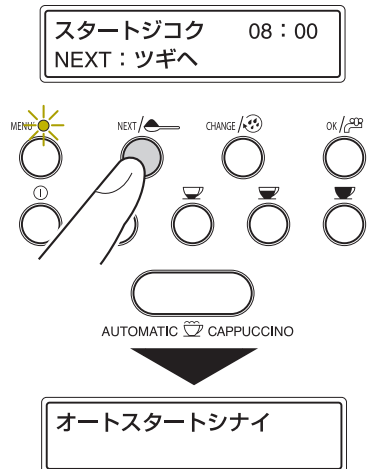
スタートジコク　07：30
CHANGE：ヘンコウ

CHANGEボタンを押すたびに、1分ずつ進みます。
CHANGEボタンを長押しすると、高速で進みます。

スタートジコク　07：31
CHANGE：ヘンコウ

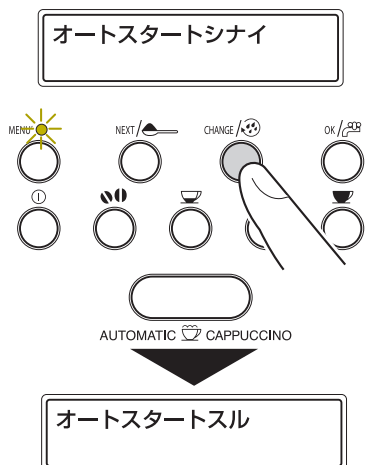
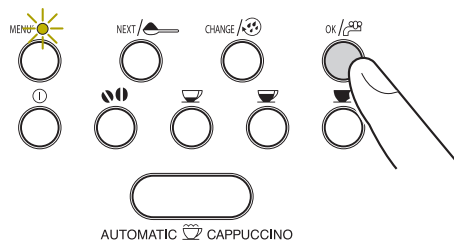
❸ 希望の時刻(ここでは08：00)が表示されたところで、OKボタンを押す

スタートジコク　08：00
CHANGE：ヘンコウ

❹ NEXTボタンを押して、「オートスタートシナイ」を表示させる

スタートジコク　08：00
NEXT：ツギヘ

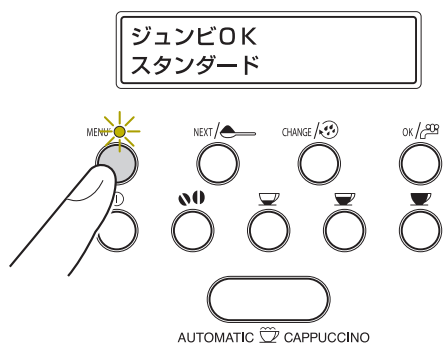
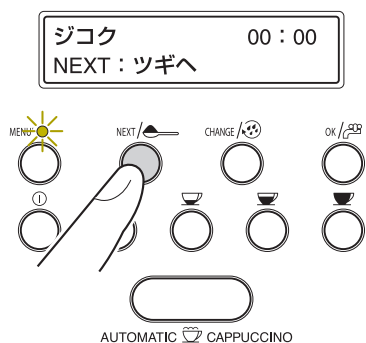
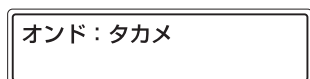
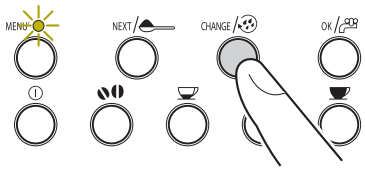
オートスタートシナイ

❺ CHANGEボタンを押して、「オートスタートスル」を表示させる

オートスタートシナイ

オートスタートスル

❻ OKボタンを押す

自動スタート時刻がセットされます。
※再度MENUボタンを押すと、通常モードに戻ります。
（MENUランプは消灯します）

■コーヒーの抽出温度を変更する

※ 初期設定では「タカメ」（高め）になっています。

❶ MENUボタンを押してから、NEXTボタンを4回押し、「オンド：タカメ」を表示させる

MENUボタンを押して…
（MENUランプが点灯します）

NEXTボタンを4回押します。

❷ CHANGEボタンを押して、お好みの温度を選ぶ

CHANGEボタンを押して、お好みの温度を選びます。
※ボタンを押すたびに、「タカメ」(高め)→「ヒクメ」(低め)→「フツウ」(普通)･･･と切り替わります。

オンド：ヒクメ

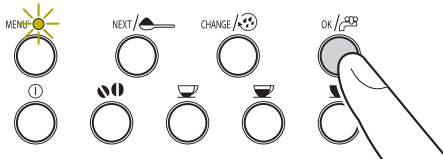
オンド：フツウ

コーヒー抽出温度：低め・普通・高めの3段階設定

設　定	温　度
ヒクメ	約 77℃～約 81℃
フツウ	約 79℃～約 83℃
タカメ	約 80℃～約 85℃

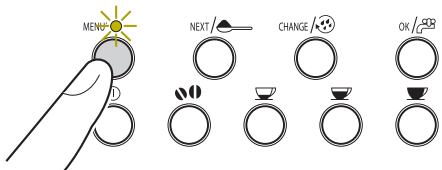
※使用状況により温度差があります。

❸ OKボタンを押す

オンド：フツウ
OKヲオシテカクテイ

コーヒーの抽出温度がセットされます。
※再度MENUボタンを押すと、通常モードに戻ります。
(MENUランプは消灯します)

■自動オフの時間を変更する

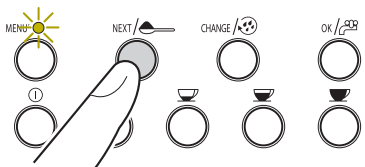
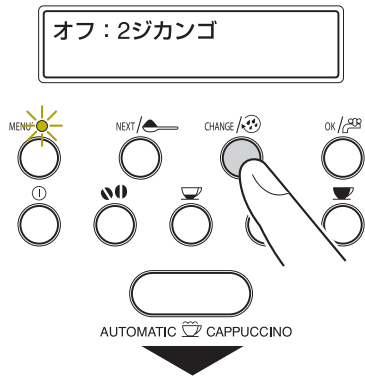
本体を使用しない時間が長時間続いた場合に、自動的に本体の電源が切れるまでの時間を変更できます。電源が切れるまでの時間は、1 時間後、2 時間後、3 時間後の中から選べます。
※ 初期設定では「オフ：1 ジカンゴ」になっています。

❶ MENUボタンを押してから、NEXTボタンを5回押し、「オフ：1ジカンゴ」を表示させる

MENUボタンを押して…
(MENUランプが点灯します)

下段の文字が自動送りで表示されます。

NEXTボタンを5回押します。

❷ CHANGEボタンを押して、お好みの時間を選ぶ

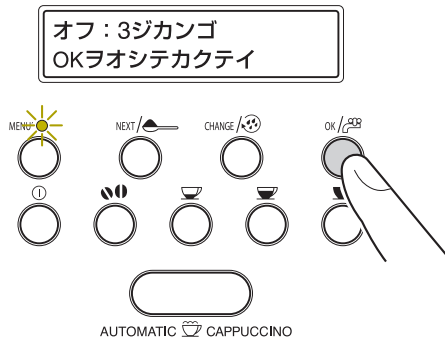
オフ：2ジカンゴ

CHANGEボタンを押して、お好みの時間を選びます。

※ボタンを押すたびに、「1ジカンゴ」(1時間後)→「2ジカンゴ」(2時間後)→「3ジカンゴ」(3時間後)・・・と切り替わります。

▼

オフ：3ジカンゴ

❸ OKボタンを押す

オフ：3ジカンゴ
OKヲオシテカクテイ

電源が切れるまでの時間がセットされます。

※再度MENUボタンを押すと、通常モードに戻ります。
(MENUランプは消灯します)

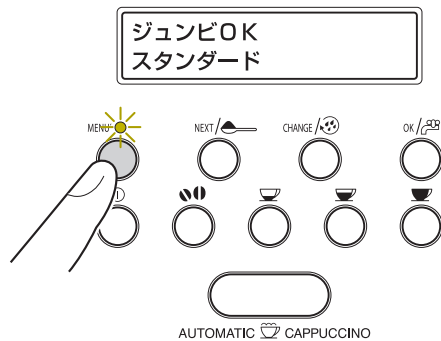
■プログラムをリセットする

設定を初期設定の状態に戻します。

❶ MENUボタンを押してから、NEXTボタンを7回押し、「リセットシナイ」を表示させる

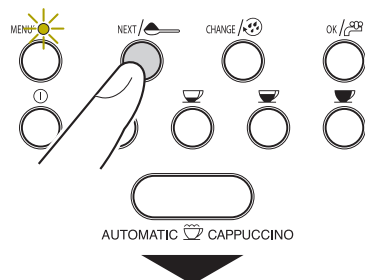
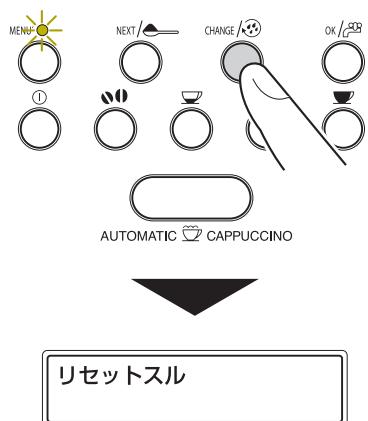
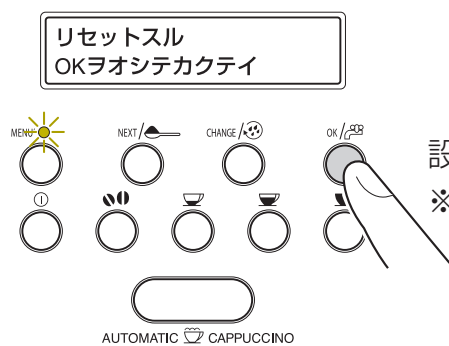
MENUボタンを押して...
(MENUランプが点灯します)

▼

ジコク　00：00
NEXT：ツギヘ
➡
ジコク　00：00
CHANGE：ヘンコウ
➡
ジコク　00：00
NEXT：ツギヘ

下段の文字が自動送りで表示されます。

NEXTボタンを7回押します。

▼

リセットシナイ
NEXT：ツギヘ
➡
リセットシナイ
CHANGE：ヘンコウ
➡
リセットシナイ
NEXT：ツギヘ

❷ CHANGEボタンを押して、「リセットスル」を表示させる

❸ OKボタンを押す

設定が初期設定の状態に戻ります。
※ 再度MENUボタンを押すと、通常モードに戻ります。

⚠ご注意
「MENU」ボタンを押し、「NEXTボタン」を数回押すと、「WASH」と表示されますが、これはサービス専用のメニューです。お客様は使用しないでください。

故障かな？

使用中に異常が生じた場合は、直ちに使用を中止して、電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。以下の点を確認し、それでも正常に機能しないときは、お買い求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンター（53 ページ参照）までお問い合わせください。

症状	原因	対処方法
コーヒーが片方の抽出口からしか出てこない	本体の抽出口が詰まっている。 抽出ユニットの抽出口が詰まっている。	つま楊枝などを使って、本体の抽出口や抽出ユニットの抽出口のコーヒー粉の詰まりを取り除いてください（41～42ページ参照）。
コーヒーがクリーミーでない（クレマがない）	コーヒー豆の量が少なすぎる。 コーヒー豆量に対して抽出量（液）が多い。	「コーヒー粉量調整ボタン」を押して、濃さ（豆の量）を調整してください（15ページ参照）。
	粒度が粗すぎる。	グラインダー粒度調整ダイヤルを反時計回りに1目盛回してください（20ページ参照）。
	適切な豆を使用していない。	新鮮なエスプレッソ用の豆を使用してください。
コーヒーの抽出が遅い	粒度が細かすぎる。	グラインダー粒度調整ダイヤルを時計回りに1目盛りずつ回してください（20ページ参照）。
	コーヒー豆の量が多すぎる。	「コーヒー粉量調整ボタン」を押して、濃さ（豆の量）を調整してください（15ページ参照）。
コーヒーの抽出が早すぎる	粒度が粗すぎる。	グラインダー粒度調整ダイヤルを反時計回りに1目盛りずつ回してください（20ページ参照）。
	コーヒー豆の量が少なすぎる。	「コーヒー粉量調整ボタン」を押して、濃さ（豆の量）を調整してください（15ページ参照）。
フロスミルクが出てこない	ミルクコンテナの穴が詰まっている。	ミルクコンテナやスチーム管、ミルクノズル、ミルク吸入チューブを洗浄してください(34、40ページ参照)。
	ミルクコンテナがきちんとスチーム管にセットされていない。	きちんとセットしなおしてください(28ページ参照)。
「ロング抽出ボタン」や「ミディアム抽出ボタン」、「ショート抽出ボタン」を押しても、お湯しか(または何も)出てこない	本体内部に粉や異物が詰まっている。	ヘラやスプーンの柄などを使って、パウダー投入口より詰まりを取り除いてください。その後、抽出ユニットと本体内部を掃除してください（18、41～42ページ参照）。
「ON/OFFボタン」を押しても、電源が入らない	電源プラグがコンセントに差し込まれていない。	電源プラグをコンセントにしっかりと差し込んでください。
お手入れの際、抽出ユニットが取り外せない	電源が入っている。	本体の電源を切ってから、取り外してください（41ページ参照）。 ※抽出ユニットは、電源が入っていないときのみ取り外せます。無理に取り外そうとすると、故障の原因となります。
コーヒーパウダーで抽出しようとしているのに、コーヒーが抽出されない	コーヒーパウダーの量が多すぎる。	電源を切り、抽出ユニットを取り外して、本体内部を掃除してください（41～42ページ参照）。 ※投入できるコーヒーパウダーの量は、最大で14gです（18ページ参照）。
	「パウダー抽出ボタン」を押していない。	本体内部を掃除してください(41～42ページ参照)。その後、「パウダー抽出ボタン」を押してから、再度操作を行ってください。
	電源が切れているときに、コーヒーパウダーを投入した。	電源を切り、抽出ユニットを取り外して、本体内部を掃除してください（41～42ページ参照）。その後、本体の電源を入れ、再度操作を行ってください。
コーヒーが抽出口ではなく、フロントドアの部分から出てくる	抽出口にコーヒー粉が詰まっている。	つま楊枝などを使って、抽出口を掃除してください（41ページ参照）。

仕様

製品名称／型式番号		デロンギ　全自動コーヒーマシン / ESAM1500DJ	
定格	電圧／周波数	100V ／ 50/60Hz	
	消費電力	1250W	
電源コードの長さ		1.9m	
外形寸法		幅 280 ×奥行き 455 ×高さ 365mm	
質量		11kg（本体のみ）	
給水タンク容量		1.8 ℓ（給水バルブ式）MAX のラインまで 1.7 ℓ	
豆ホッパー容量		200g	
豆量設定		1 杯抽出：約 6 〜 約 11g	2 杯抽出： 約 10 〜 約 14g
コーヒーパウダー使用		可（最大 14g）	
コーヒー抽出量		初期設定：1 杯ショート　40cc ミディアム 80cc ロング　120cc	初期設定：2 杯ショート　80cc ミディアム 160cc ロング　240cc ※ 抽出量は倍になりますが、1 杯あたりの抽出量は変わりません。
お湯抽出量		初期設定：250cc、最大抽出量：約 1.3ℓ	
牛乳抽出量		初期設定：100cc、最大抽出量：約 0.8ℓ	
カス受け容量		1 杯抽出：14 回分	2 杯抽出：7 回分
適正抽出杯数		〜 35 杯 / 日	
ポンプ圧		15 気圧	
グラインダー		7 段階、コーン式	
材質	本体	ABS 樹脂	
	給水タンク	AS 樹脂	
	抽出ユニット	ポリアセタール樹脂	

別売品	
抽出ユニット	価格 5,000 円（本体価格 4,762 円、消費税 238 円）送料別
全自動コーヒーマシン用除石灰剤（2 個入り）	価格 2,520 円（本体価格 2,400 円、消費税 120 円）送料別
水硬度チェッカー	価格 120 円（本体価格 115 円、消費税 5 円）送料 80 円（税込み）
ミルクコンテナ	価格 10,500 円（本体価格 10,000 円、消費税 500 円）送料別

この製品は欧州RoHS指令に適合した製品です。

欧州RoHS指令とは、「電気・電子機器の特定有害物質の使用制限」を規定した欧州連合（EU）による指令です。
この製品は、鉛及びその化合物、水銀及びその化合物、六価クロム化合物、カドミウム及びその化合物、ポリブロモビフェニル（PBB）、ポリブロモジフェニルエーテル（PBDE）の含有率が、いずれも含有率基準値以下であり、環境に配慮して製造されました。

アフターサービスについて

1) 使用中に異常(★)が生じた場合は、ただちに電源を切り、プラグをコンセントから抜いてください。その後、51 ページ「故障かな?」で調べても正常に機能しない場合は、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンター（下記）にご相談ください。

〈★以下のような場合には、点検および修理が必要です〉

- 使用中、電源コードおよび電源プラグ、コンセントが異常に熱くなる
- 本体の機器内部に水などの液体をこぼした
- 電源コード、電源プラグが変形／破損している
- 本体に強い衝撃を与えた
- 取扱説明書どおりに使用しているのに、正常に機能しない

2) 万一、故障／損傷した場合は、
①お求め時期　②製品名称と型式番号　③故障の状況――を連絡のうえ、修理を依頼してください。

3) 保証期間中(1 年)は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものは、その限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4) 補修用性能部品の保有期間について
・弊社では、この全自動コーヒーマシンの補修用性能部品について、最終輸入日を起点に 5 年間保有しております。
・補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5) 真心点検のお勧め：保証期間が過ぎて気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検をお勧めします。点検のご依頼方法、料金等につきましては、デロンギ エスプレッソ コールセンター(下記)までお問い合わせください。

ご購入年月日：　　　　　年　　　　　月　　　　　日

※上の枠内に、ご購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

6) デロンギ再資源化システムについて
ご不用になった製品は、下記の要領に従い、デロンギ エスプレッソ コールセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料について：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包について：製品の入っていた箱(元箱)に入れてお送りください。元箱がない場合は、段ボール箱に入れるか、エアーパッキンにくるんでください。

※外箱または送り状に、必ず「再資源化」と明記してください。

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店またはデロンギ エスプレッソ コールセンターまでお問い合わせください。

デロンギ エスプレッソ コールセンター

受付時間　毎日 9:00 ～ 18:00　※時間外は留守電または FAX 対応

〒 221-0022　神奈川県横浜市神奈川区守屋町 3-9　安田倉庫 (株) 内 4 号ビル

Tel. & FAX. 0120-074-900